



Les rillettes de poisson



Les ingrédients



- 16 tranches de pains de campagne
- 1 boîte des sardines à l'huile, maquereau 125g de poisson
- 100g de fromage frais (type Saint Moret, philadelphia, carré frais..)
- 1cuillère à soupe de fromage blanc
- 1/8 oignon frais
- ½ citron
- sel, poivre
- quatre-épices

décoration : citron

Nettoyer le couvercle de la boîte de sardines. L'ouvrir, égoutter les sardines. Eliminer l'arête centrale de chaque sardine, les émietter à la fourchette.

Eplucher, laver et sécher l'oignon. Ciseler-le.

Dans un bol, mélanger le fromage frais, les sardines émiettées, le fromage blanc, les quatre-épices, quelques gouttes de citron, 1 pointe de sel et du poivre. Filmer et réserver au froid.

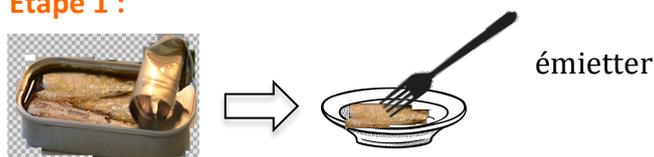
Faire griller le pain de campagne.

Laver et sécher un citron et le couper en fine lamelle.

Tartiner les tranches de pain. Les couper en 2 ou 4, décorer d'une tranche fine de citron. Servir bien frais.

Réalisation

Etape 1 :



Etape 2 :



Etape 3 :

