

Rillettes de poisson

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 oignons frais
- 1 boîte de sardine à l'huile d'olive
- 100g de fromage frais à tartiner
- 3 feuilles de basilic frais
- 3 feuilles de menthe
- 1 gousse d'ail ou ail en poudre



Préparation

- Epluchez l'oignon et l'ail puis coupez les grossièrement
- Dans un mixeur, déposez l'oignon, l'ail, les sardines égouttées et débarrassées de l'arête centrale, le basilic, la menthe et le fromage frais
- Salez, poivrez et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte tartinable.
- Mettez les rillettes au frais pendant 1h avant de servir.



Pour un plat complet, ajoutez des légumes (crudités, soupe, etc.).