



Finger food

Rillettes de sardine minutes sur petits toasts



45 min **15 min** **0** **30 min** **318**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

8 tranche(s) **Pain de mie**
115 g **Sardine(s) à l'huile**
75 g **Beurre**
0.5 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation des rillettes de sardine minutes sur petits toasts

- 1 Sortir le beurre afin qu'il soit mou.
- 2 Ce sera plus facile de le mélanger aux sardines.
- 3 Sortir les sardines de la boîte de conserve puis ôter l'arrête centrale.
- 4 Presser le citron afin d'en extraire le jus.
- 5 Dans un saladier, écraser à la fourchette le beurre, les sardines et le jus de citron.
- 6 Verser dans un pot et conserver au moins 30 minutes au réfrigérateur afin que les arômes se mélangent.
- 7 Toaster les tranches de pain de mie et les tartiner de rillettes de sardine.