

Ingredients

- 450 G DE FILETS DE SARDINES SPAÑASOL
- 200 G DE RICOTTA
- 1/2 JUS DE CITRON
- 50 G DE PIGNONS DE PIN
- 2/3 BRANCHES DE BASILIC FRAIS
- SEL, POIVRE.
- PAIN TOASTÉ POUR SERVIR



Préparation

1. FAITES TORRÉFIER LES PIGNONS DE PIN QUELQUES SECONDES DANS UNE POÊLE À SEC POUR LES FAIRE DORER. MIXEZ LES SARDINES ÉGOUTTÉES AVEC LA RICOTTA, LE JUS DE CITRON ET LE BASILIC EFFEUILLÉ. SALEZ UN PEU ET POIVREZ.
2. TARTINEZ LES RILLETES SUR DES TRANCHES DE PAIN TOASTÉES.
3. PARSEMEZ DE PIGNONS ET DÉGUSTEZ.
4. BON APPÉTIT!



4 PERS



10MN

La recette vidéo

