RILLETTES DE SARDINES (version 2)

Ingrédients

1 boîte de sardines à l'huile d'olive
2 portions de " vache qui rit "
3 portions de " carrés frais "
1 cuillère à soupe d'algues en paillettes (laitue de mer ou mélange aux 3 algues)
1 cuillère à café de vinaigre balsamique
¼ de citron
1 pincée de gingembre en poudre
1 pincée de sel
Poivre (Timut ou autres)

Préparation

Retirer la peau et les arêtes des sardines, les écraser puis mélanger la chair avec les fromages.
Ajouter les paillettes d'algues puis les divers ingrédients, un à un.
Goûter et assaisonner avec le poivre et le sel si besoin

Conseil

Préparer la veille pour que les saveurs se développent.

Recette proposée par Mauricette D d'après le site Algue Voyageuse
2017 TR3-1 (Elise)
Troc-Recettes du 15-11-2021 à Lanmodez