

Tartinade de sardines et vache qui rit

PARFAITE POUR L'APERÔ !!!

Voici une petite recette très facile à faire et rapide. Bref, c'est une recette de Jean-François Piège qui mérite d'être essayée, et la petite touche finale c'est vraiment le trait de vinaigre, qui relève bien le goût et parfait la recette. Alors, on se le boit quand cet apéro ??



OU

RECETTE (pour un petit récipient) :

- 200g de filet de sardines à l'huile égouttés et sans arrêtes (**Piquantes c'est meilleur**)
- 6 vache qui rit (6 x 17.5g)
- 1 cuil. à café de moutarde de Dijon
- 1 botte de ciboulette ciselée (j'en ai mis bien moins qu'une botte)
- 1 filet de vinaigre de vin rouge (absolument indispensable)
- sel et poivre du moulin

1/ (**enlever les arrêtes**) puis écrasez les filets de sardine à la fourchette dans un saladier . Ajoutez les vaches qui rient et mélangez encore à la fourchette.

2/ Incorporez la moutarde, la ciboulette, du sel et du poivre du moulin. Versez un bon trait de vinaigre, vérifiez l'assaisonnement.

3/ Toastez une demie-baguette et servez. Je conseille toutefois de mettre les sardines au frigo avant de faire la recette afin que la tartinade soit bien fraîche. Vous pouvez aussi les faire en feuilletés c'est plus présentable.

A la vôtre !