

# *Rillettes de sardine au poivre de Voatsiperifery*

## *Ingrédients*

*125g de sardine à l'huile*

*60g de ricotta*

*1 cuil à soupe de jus de citron*

*2 pincées de fleur de sel au citron à l'estragon*

*1 pincée de poivre de Voatsiperifery*

Écrasez les grains de poivre.

Égouttez bien les sardines, retirez la peau et les arrêtes. Ecrasez-les avec la ricotta, ajoutez la fleur de sel, le jus de citron et les grains de poivre de Voatsiperifery.

Faites griller des tranches de pain, sortez les verres, invitez des amis, trinquez, et dégustez les rillettes sur les toasts grillés.