



Rillettes de sardines aux œufs durs

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 5 personnes

- 2 boîtes de sardine à l'huile d'olive
- 2 œufs
- 150 gr de fromage frais type St Morêt
- 2 cs de jus de citron
- persil
- sel et poivre
- paprika

Faire cuire les œufs, les laisser refroidir puis les écaler avant de les écraser dans un saladier à l'aide d'une fourchette.

Egoutter les boîtes de sardines, les émietter et les rajouter dans le saladier, mélanger.

Ajouter ensuite le fromage frais, le jus de citron, le persil et du paprika, saler poivrer et mélanger bien le tout.

Filmer et réserver au frais jusqu'au moment de servir