

Rillettes de sardines au whisky



Une recette très rapide, à déguster sans modération (malgré la présence du whisky) à l'apéro, tartiné sur des toasts grillés, ou tout simplement sur du bon pain frais (maison bien sûr!). C'est très bon!

Pour 2 petits bocaux:

- environ 200 g de sardines à l'huile égouttées
- 2-3 cs de whisky (voire plus)
- 40 g de poudre d'amandes
- 3 cs de jus de citron
- quelques brins de thym effeuillés

Placer tous les ingrédients dans le bol d'un robot et mixer finement jusqu'à obtenir une préparation homogène. Mettre au frais quelques heures avant de servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>