

Rillettes de sardines aux petits-suisse

Pour un bol:

- 1 boîte de sardines à l'huile égouttées
- 2 petits-suisse
- 1 filet de [jus de citron](#)
- coriandre ciselée (à doser selon les goûts)
- sel, poivre

Pour préparer ces rillettes, je me suis servie du [TurboMax](#) de Tupperware (j'adore ce petit joujou!): mettre tous les ingrédients dans le bol et tirer plusieurs fois sur le cordon. Secouer le TurboMax et tirer de nouveau plusieurs fois de façon à obtenir une texture homogène. Débarrasser dans un bol et placer au réfrigérateur au moins 2h.

Si vous n'avez pas ce petit joujou (ou même de robot), il vous suffit d'écraser les sardines avec une fourchette puis d'ajouter le reste des ingrédients en mélangeant bien.



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