

# Tartinade de sardines au curry



*Voilà une petite recette vite préparée pour un apéro improvisé...*

- 1 boîte de sardines à l'huile de colza [La Perle des Dieux](#)
- 1 oeuf dur
- 2 cs de Boursin cuisine au curry
- 2-3 cs de fromage blanc

Rien de plus simple: dans un bol, écraser l'oeuf dur à l'aide d'une fourchette.  
Émietter les sardines égouttées et les ajouter dans le bol  
Mélanger le tout avec le Boursin au curry et le fromage blanc.

Le Boursin au curry étant plutôt relevé, ajouter plus de fromage blanc si vous le souhaitez.

Placer au réfrigérateur au moins 1h.

Déguster sur une bonne tranche de pain de campagne ou de [miche rustique](#).



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