

# RILLETTES DE SARDINES À LA TAPENADE VERTE



**Ingrédients** pour un beau bol :

1 **boite de sardines** à l'huile de tournesol

2 portions de fromage **KIRI**

8 olives vertes (1 belle **CS de tapenade verte** pour moi, puis encore un peu pour la déco)

ciboulette (pas mis, j'en avais pas sous la main)

**sel, poivre**

Enlevez l'huile des sardines, grattez légèrement la peau avec un couteau ou une cuillère, enlevez l'arête centrale. Mettez la chair des sardines dans un bol, ajoutez les fromages KIRI, la tapenade, salez, poivrez, émiettez à la fourchette, et mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.

Réservez au moins deux heures au frais. Servez sur des toasts de pain de campagne ou comme moi des petites coupelles de chez notre Suédois préféré !



**\*\* Audrey FLAGRANTS DÉLICES by Tambouillefamily \*\***