

Recette Rillettes de Sardines

IL VOUS RESTE QUELQUES BOÎTES DE SARDINES AU FOND D'UN PLACARD ET VOUS NE SAVEZ PAS QUOI EN FAIRE ? VOILÀ QUELQUES CONSEILS CULINAIRES POUR ACCOMMODER CES PETITS POISSONS SUCCULENTS : ET SI VOUS PRÉPARIEZ UNE TERRINE MAISON ?

TEMPS DE
PRÉPARATION
10 mn

TEMPS DE TRAITEMENT
THERMIQUE
1h30



BOCAL CONSEILLÉ



Terrines Le Parfait Super ou Le Parfait Familia Wiss 200 ou 350

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 3 boîtes de sardines
- 1 à 2 cuillerées à soupe de câpres
 - 1 citron
 - 80g de beurre
 - Poivre

LISTE DES INGRÉDIENTS

1. Ouvrir les boîtes, égoutter les petits poissons et les disposer dans un bol pour mixeur.
2. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile des boîtes de sardines, 80g de beurre, 1 à 2 cuillerées à soupe de câpres selon les goûts, le jus du citron, du poivre puis mixer finement.
3. Quand la pâte est onctueuse, ajouter la préparation dans vos terrines Le Parfait Super ou Le Parfait Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord en tassant bien pour éviter de créer des poches d'air, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h30 à 100°C.