



Rilleboite de sardines au fromage lait cru de chèvre et gelée Sang du Dragon

Les rillettes c'est une sorte de pâte à tartiner salée et cuisinée qui ne nécessite aucune cuisson et qui sont idéales pour un apéritif imprévu entre ami ou tout simplement à emporter pour un pique-nique.

Facile et rapide qui se réalise en moins de 15 minutes et surtout économique, une composition basique : des sardines en boîte à l'huile du fromage Frais, ajouté à cela des herbes des dunes et épices et de la gelée de citron et la recette est prête.

Les rillettes de sardines se conservent jusqu'à 3 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique.

Le panier du marché :

1 Boite de sardine à l'huile d'Olive Bio Pointe de Penmarc'h

1 Un fromage frais nature "Le chêne Blanc "

1 boîte Apéri'chèvre Le Chêne Blanc

1 pot LE SANG DU DRAGON Gelée de Poivre de Tasmanie

1 mélange ciselé de plante comestible type Moutarde, ortie, ail des ours ; roquette

1 Concombre coupé en petits dés

1 Pêche coupée en petits dés

Commencer par émietter les sardines à l'aide d'une fourchette.

Ajouter le fromage ainsi que le reste des ingrédients

Assaisonner une cuillère à café de Sang du dragon. Mélanger le tout jusqu'à incorporation totale des ingrédients.

Dans la boîte d'origine ; déposer un mélange d'herbes et fleur comestibles ; où vous déposerez une quenelle de rilette, ajouter un apéri-chèvre de votre choix

Ajouter sur le dessus une pointe de Sang de Dragon, décorer d'une fleur de pensée

Conserver au réfrigérateur. Puis servir avec des tranches de pain grillé, craquelins ou encore biscuits salés.

