

MOUSSE DE SARDINE À L'ALLIAIRE OFFICINALE



Ingédients pour 4 personnes

Ingédient	Quantité
alliaire officinale (<i>alliaria petiolata</i>)	1 botte
Carré Frais	200 gr
vinaigre de framboise	2 càs
poivre	
Grissini	1 boite

Préparation

1. Récolter, nettoyer et ciseler l'alliaire.

2. Égoutter les sardines à l'huile, retirer les arêtes puis écraser les filets de sardine avec une fourchette dans un récipient.

3. Ajouter le Carré Frais, l'alliaire et doser l'amertume avec le vinaigre

4. Ajuster l'assaisonnement avec du poivre.

5. Mélanger délicatement et placer la mousse 2h au frais.

6. Servir dans la boite de sardines d'origine pour une chouette présentation, à accompagner de grissinis.
