

PIQUILLOS ET SARDINES BRETONNES AU CITRON CONFIT ET ÉPICES SAÏGON MARSEILLE CORLOU

Difficulté : Facile
Prix : Bon marché
Préparation : 20 mn
Cuisson : Sans



LES INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

4 piquillos (Petits poyvrons rouges)
250 g de fromage Madame Loïc
2 boîtes de sardines bretonnes
(à l'huile d'olive)
1 échalote
¼ citron confit
1 jus de citron frais
2 gros cornichons aigre-doux
½ botte de ciboulette
4 tartines de pain
½ C à C d'épices Saïgon-Marseille Corlou
Sel si besoin

LA PRÉPARATION

- Egoutter les sardines et les émiéter (réserver l'huile de sardine)
- Eplucher et ciseler l'échalote
- Hacher le citron confit et les cornichons aigre-doux
- Ciseler la ciboulette
- Dans un saladier réunir : Les sardines, le citron confit, les cornichons, la ciboulette, les épices, le jus de citron et mélanger.
- Ajouter le fromage, rectifier l'assaisonnement et réserver.
- Egoutter les piquillos, les farcir de la préparation et les déposer sur une tartine et arroser légèrement d'huile de sardine et de ciboulette