Citrons farcis à la crème de sardines

Pour 4 personnes

Ingrédients

200 gr de filets de sardines à l'huile (sans arrêtes)
4 gros citrons
50 gr de beurre mou
50 gr de fromage frais type st môret
Cerfeuil frais ou déshydraté
Quelques brins de ciboulette

Préparation :

Coupez les citrons au 3/4 de leur hauteur, après les avoir lavés et essuyés
Les évider avec une cuillère à bord tranchant
Récupérez un peu de pulpe que vous coupez en tout petits dés
Dans un saladier, écrasez les sardines, ajoutez le beurre ramolli, les dés de citron, le fromage frais, le cerfeuil bien ciselé, poivrez, mélangez vigoureusement
Remplir les citrons avec la préparation, garnir le dessus de ciboulette ciselé
Placez au frais