

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