



Rillettes de poisson à l'huile d'olive



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 boîte de poisson à l'huile d'olive (maquereau, sardines, thon...)
1 citron (jus)
1 poignée ciboulette (finement ciselée)
poivre noir
sel

Méthode de préparation

- 1.** Retirez si nécessaire les arêtes et la peau du poisson.
- 2.** Écrasez finement le poisson avec l'huile de la boîte.
- 3.** Ajoutez le jus de citron, la ciboulette, le poivre et le sel.
- 4.** Servez dans un joli plat.
- 5.** Délicieux sur un toast.