



Rillettes de sardine, tomates et basilic



Une bonne idée pour l'apéro, cette recette est simple et ne demande que quelques minutes de préparation. J'avais déjà testé une recette de [rillettes de sardines au citron au confit](#), cette version est un peu plus méridionale avec des tomates séchées et du basilic ainsi que quelques noix qui apportent un peu de croquant à la préparation.

Ingrédients (pour un petit bol de rillettes) :

- 1 boîte de conserve de sardine à l'huile
- 5 noix
- 3 tomates séchées, marinées à l'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 cuil à soupe de jus de citron
- quelques feuilles de basilic frais
- 1 pincée de piment d'Espelette
- sel et poivre

Préparation :

Casser les noix et concasser grossièrement les cerneaux. Couper les tomates séchées en petits cubes. Emincer finement la gousse d'ail.

Egoutter les sardines, récupérer l'huile. Enlever l'arête centrale et mixer avec le reste des ingrédients. Saler légèrement car les sardines le sont déjà. Mixer par petites impulsions, pour obtenir une préparation à peine hachée. Conserver au frais

Servir au dernier moment sur des toasts grillés.