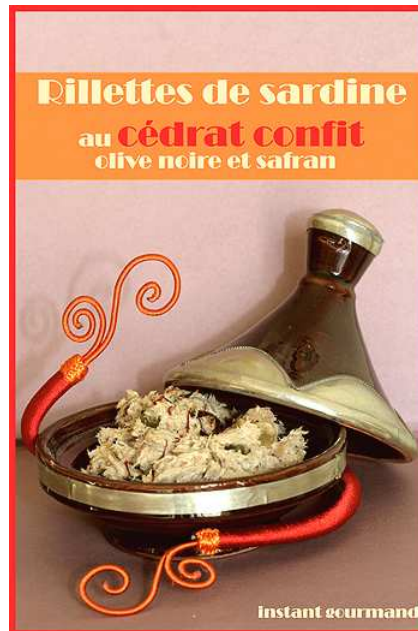




## *Rillettes de sardine au cédrat confit, olive noire et safran*



Pour 4 personnes :

- 2 boîtes de sardines à l'huile
- 4 portions de Kiri®
- 15g de cédrat confit
- 6 olives noires
- 1 pincée de pistils de safran
- poivre du moulin

Couper les olives noires et le cédrat confit en petits dés. Egoutter les sardines, les placer dans un saladier avec le reste des ingrédients et les écraser à l'aide d'une fourchette. Bien mélanger et placer au frais jusqu'au moment de servir.