

Sardinade & barquettes d'endives

Pour l'entrée, la sardinade aime aussi les canapés en tranches de pain ou en rondelles de concombre !



Nombre de parts



Temps de préparation



Temps de cuisson



Endive

1x

Boîte de sardines à l'huile

100gr

Fromage frais

70gr



Sel, Poivre

1 pincée



Persil


3 brins



Ciboulette

3 tiges



1. Dans **un saladier**, renverser la boîte de sardines. Ecraser avec **une fourchette**.
2. Avec **des ciseaux** couper finement le persil et la ciboulette. 
3. Ajouter le fromage frais et les herbes dans le saladier. Mélanger à l'aide d'**une cuillère en bois**.
4. À la main, enlever une par une les feuilles du tronc de l'endive en essayant de ne pas les casser.
5. Tartiner, à l'aide d'**un couteau** ou d'**une petite cuillère**, chaque feuille d'endive avec la préparation aux sardines.
6. Disposer sur **un plateau**.