

RILLETTES DE SARDINE RADIS NOIR CREVETTES LITCHI MENTHE ENDIVES ROQUEFORT ET NOIX



Pour 8 personnes

Ingrédients :

2 boîtes de sardines à l'huile

1 radis noir

100 g de saint moret

Ciboulette

1 citron

300 g de crevettes épluchées

1 boîte de litchi

Feuilles de menthe

1 endive

150 g de roquefort

Crème fraîche liquide

Mélanger les sardines et le saint moret. Assaisonner avec le jus de citron et la ciboulette. Eplucher le radis noir puis le couper en fine rondelles. Recouvrir chaque rondelle de radis avec les rillettes de sardine.

Couper les crevettes en deux. Mettre sur une pique une crevette, un litchi et une feuille de menthe.

Détendre le roquefort avec de la crème fraîche liquide. Ajouter des noix émiettées. Répartir sur les feuilles d'endive