MOUSSE DE SARDINE
A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE

Pour 8 personnes
Ingrédients :

2 boites de filets de sardines à l'huile d'olive
2 c à s de moutarde à l'ancienne
2 c à s de crème fraiche
2 citrons
1 salade feuille de chêne
250 g de tomates cerises
6 c à s d'huile d'olive

Égoutter les filets de sardine et les placer dans un bol. Ajouter la moutarde la crème fraiche et le jus d'un citron et demi. Saler et poivrer. Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une mousse homogène. Réserver au frais.
Laver la salade et les tomates cerises.
Préparer l'assaisonnement en mélangeant dans un bol le reste de jus de citron et l'huile d'olive. Saler et poivrer.

Sur des assiettes, disposer la salade et les tomates cerises. Verser l'assaisonnement. A l'aide de cuillères à soupe, former des quenelles de mousse de sardine et les déposer au centre de l'assiette.

Catherine Giger / 9 octobre 2025