



CUISINE

Vent des Îles, par l'intermédiaire de Kévin, Responsable du Pôle Adultes Seniors Développement Solidaire et Citoyen, vous propose une nouvelle recette de cuisine !

Citron farci à la crème de sardines

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 4 Citrons
- 2 boîtes de sardines à l'huile
- 150 gr fromage frais type Philadelphia
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Feuilles de persil plat (un peu)
- Sel et poivre



- 1** Coupez le chapeau des citrons et évidez-les. Rincez et ciselez le persil.
- 2** Égouttez les sardines et mixez-les avec la pulpe des citrons, l'huile d'olive, le fromage frais et le persil. Salez et poivrez.
- 3** Remplissez les citrons avec cette préparation, remettez les « chapeaux » sur les citrons et placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Bon Appétit !