

# Blinis aux sardines



15 min



À partager

## Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive
- Blinis
- 200ml de crème fraîche épaisse
- Jus d'un demi-citron
- Aneth frais
- Sel
- Poivre

## Réalisée avec



## Préparation

- Égouttez les sardines et émiettez-les grossièrement.
- Dans un bol, mélangez la crème fraîche épaisse, le jus de citron, 1 c. à s. d'aneth frais haché, sel et poivre. Ajoutez les sardines émiettées et mélangez délicatement.
- Disposez les blinis dans une grande assiette ou un plat.
- Déposez une cuillerée de garniture aux sardines sur chaque blini.
- Décorez avec un brin d'aneth frais.
- Servez immédiatement et régalez-vous !