



## INGRÉDIENTS

- sardines : 1 boîte
- noix de cajou : 1 poignée
- citron : 1
- sel et poivre

Pour 2 personnes

# RILLETES DE SARDINES A LA MAYONNAISE DE NOIX DE CAJOU

Préparation 10 min

## PRÉPARATION

### Pour la mayonnaise de cajou

- 1/ faire tremper 1 poignée de noix de cajou quelques heures
- 2/ égouttez et rincez les noix de cajou et mettez-les dans un bol.
- 3/ ajoutez le jus d'un citron et mixez
- 4/ ajoutez éventuellement un peu d'eau pour rectifier la consistance
- 5/ salez (éventuellement) et poivrez

### Pour la préparation des rillettes

- 1/ égouttez les sardines (en gardant l'huile pour d'autres préparations)
- 2/ écrasez les sardines à la fourchette et mélangez-les à la mayonnaise
- 3/ rectifiez éventuellement l'assaisonnement

+32 494 27 38 52 / [patricia@mynunu.be](mailto:patricia@mynunu.be) /  [nunu.nounou](https://www.instagram.com/nunu.nounou)

nüni  
*[now-now]*