

# Bouchées moutarde à l'ancienne et rillettes de sardines

Pour 12 bouchées

Préparation : 20 min – Cuisson : 22 min - Réfrigération : 30 min

## **Ingrédients :**

- 2 œufs
- 30g d'huile d'olive
- 130g de crème liquide
- 45g de farine
- 40g de moutarde à l'ancienne
- 50g de parmesan
- 1 boîte de sardines
- 150g de St Morêt



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un bol, une spatule haute température, une cuillère magique, une petite louche, une poche à douille avec douille cannellée, un moule 12 Barquettes Savarin et une plaque aluminium perforée.

## **Réalisation :**

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur une plaque alu perforée.
- Dans le cul-de-poule, fouetter les œufs, l'huile et la crème liquide.
- Ajouter la farine et lisser à la cuillère magique.
- Ajouter la moutarde et le parmesan et lisser.
- Verser à l'aide de la petite louche dans les empreintes.
- Faire cuire 18 min.
- Pendant ce temps, préparer les rillettes de sardines.
- Retirer les arrêtes des sardines et mélanger avec le fromage dans un bol.
- Garnir les empreintes refroidies de rillettes à l'aide de la poche à douille.

Bon appétit !



**Moule 12 Barquettes Savarin**

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

**Isabelle CHEVRIER**

Votre conseillère culinaire Guy Demarle