Rillettes de sardines au poivron rouge

Ingrédients :

**2 boites de sardines**

**1 poivron rouge**

**2 c. à s. bombées de ciboulette ciselée**

**Poivre du moulin**

Ouvrez les boîtes de sardines, versez l’huile dans le bol et déposez les sardines sur du papier absorbant en retirant les queues.

Retirez les extrémités du poivron puis le cœur. Coupez-le en deux, retirez graines et filaments blancs. Coupez en lanières puis en petits dés.

Faîtes chauffer 1 cuillerée à soupe de l’huile des sardines dans la poêle sur feu moyen. Ajoutez les dés de poivrons et faîtes-les revenir pendant 2 min. Pendant ce temps, écrasez les sardines à l’aide d’une fourchette. Ajoutez les dés de poivron, assaisonnez de 3 tours de moulin à poivre, ajoutez la ciboulette et mélangez. Servez avec des tranches de baguette grillée.

Et bonne dégustation !!!