

Petits choux de Noël aux sardines thym citron & poivre Timut



3/4 personnes

15 min préparation

cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 115 g de Sardines à l'huile d'olive, thym citron et poivre Timut la belle-iloise

Une douzaine de petits choux (à commander la veille chez votre boulanger)

1 pot de fromage frais

1 échalote de taille moyenne

Quelques câpres

Quelques olives vertes

Le jus **d'un** citron vert

Coriandre

Piment d'Espelette

Sel et poivre

Les étapes

1- Couper le haut des choux

2- Hacher grossièrement les sardines et émincer finement l'échalote

3- Mélanger l'ensemble en y ajoutant le fromage frais, les câpres, les olives vertes coupées en rondelles, le jus du citron vert, la coriandre, le piment d'Espelette puis le sel et le poivre