 **Mousse de sardine**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/10/mousse-de-sardine-p1050898-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 boîte de** [**sardines**](https://recettes.de/sardines) **à l'huile  
- 10 g de beurre pommade  
- 3 càs de jus de citron  
- 3 olives noires   
- ½ càc de paprika  
- 1 càs de** [**porto**](https://recettes.de/porto) **blanc  
- sel & poivre du moulin  
- quelques tranches de pain de seigle**

Dénoyauter et hacher les olives.  
Enlever la queue des sardines, puis les écraser finement à la fourchette.  
Terminer en intégrant soigneusement le beurre mou.  
Ajouter à cette purée, les olives, le paprika, le jus de citron et le porto.  
Mélanger, saler et poivrer au goût.  
Tasser la préparation dans une petite terrine, ou comme moi dans la boîte de sardine nettoyée.  
Laisser reposer au frais pendant au-moins 1 heure.  
Au moment du repas, faire griller des tranches de pain de seigle.  
Les tartiner de mousse de sardine.