

## RILLETTES DE HARENGS



### Ingrédients :

200/250 gr de filets de harengs fumés

250 gr de Ricotta (ou un fromage frais type St Moret)

- Mixer l'ensemble jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Réserver au frais 2 à 3 heures.
- Servir sur des toasts ou en accompagnement de bâtonnets de crudités.