Tartines de sardines, Kiri et pain



Ingrédients :
- 1 boîte de sardines à l'huile (environ 120-150g)
- 2 à 3 portions de fromage Kiri (ou un autre fromage frais à tartiner)
- 2 tranches de pain (de votre choix : pain grillé, pain de campagne, pain complet, etc.)
- Quelques feuilles de salade (comme de la roquette ou de la laitue) (facultatif)
- Un peu de citron (pour le jus, facultatif)
- Sel et poivre au goût
- Herbes fraîches ou épices (comme du persil, de l'aneth ou du paprika)

Instructions :

1. **Préparez le pain** : Si vous le souhaitez, faites griller légèrement les tranches de pain pour leur donner une belle texture croustillante.

2. **Mélangez les sardines et le fromage** : Ouvrez la boîte de sardines, égouttez-les légèrement, puis placez-les dans un bol. Écrasez-les avec une fourchette. Ajoutez les portions de fromage Kiri et mélangez bien jusqu'à obtenir une préparation homogène. Vous pouvez ajouter un peu de jus de citron, du sel et du poivre selon vos goûts.

3. **Tartinez le pain** : Étalez le mélange de sardines et de Kiri sur les tranches de pain.

4. **Ajoutez des garnitures** : Si vous le souhaitez, ajoutez quelques feuilles de salade sur le dessus pour un peu de croquant et de fraîcheur. Vous pouvez également parsemer des herbes fraîches ou des épices pour plus de saveur.

Suggestions :
- Pour une touche supplémentaire, vous pouvez ajouter des tranches de tomates ou des concombres sur la tartine.
- Vous pouvez également varier en utilisant d'autres types de fromage ou en ajoutant des épices comme du piment ou du cumin.