

Voici une recette , tout ce qu'il y a de plus simple, afin d'accompagner mon superbe pain maison. J'ai nommé : les rillettes de thon !

Pas plus de 5 min chrono pour les réaliser et j'espère un peu plus longtemps pour les savourer...!!

Ces rillettes sont aussi parfaites sur des toasts pour un apéritif improvisé...



La recette pour ~150g de rillettes:

- 1 boîte de miettes de thon (100g)
- 35g de St Morêt
- 25g de crème fraîche épaisse 15%
- 2 câs de coriandre ciselée
- 1 câc de poudre de noisette
- 1 câs d'huile d'olive
- quelques gouttes de jus de citron
- sel, poivre

A l'aide d'une fourchette, mélanger les miettes de thon avec le St Morêt.

Ajouter la crème fraîche, puis la coriandre ciselée. Mélanger.

Incorporer la poudre de noisette, l'huile d'olive et le jus de citron. Mélanger.

Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.

Réserver au réfrigérateur.

A déguster avec un bon pain de campagne ou de céréales.

Astuces : *si vous attendez quelques heures avant de déguster, les arômes de la coriandre et de l'huile d'olive se développeront mieux...*