

## Rillettes de thon en trois façons

Par Pauline Petillo



Niveau de difficulté **Très facile**

Coût **Bon marché**

Temps de préparation **30 min**

Catégories : Poissons crustacés et fruits de mer, Apéritifs, Cuisine facile, Epices & condiments, Grands classiques

Vous pouvez imaginer d'autres associations de saveurs pour créer une recette de rillettes de thon à votre goût : en y ajoutant de la tapenade, du basilic et des tomates séchées par exemple, ou bien de la moutarde avec de l'oeuf dur et des cornichons, etc.

Pour **4 personnes**

### Ingrédients

3 boîtes Thon au naturel  
200 g Fromage frais  
180 g Faisselle  
1 Citron vert  
2 Cébettes  
1 bouquet Ciboulette  
1 bouquet Aneth  
1 c. à soupe Oignons frits  
1 c. à café Graines de sésame  
2 c. à café Baies roses  
1 c. à café Piment d'Espelette  
1 c. à soupe Sauce soja  
1 filet Huile de sésame  
Huile d'olive  
Sel et poivre

### Réalisation

- Commencez cette **recette de rillettes de thon maison** en plaçant dans un mixeur **le thon égoutté** et **le fromage frais**. Mixez légèrement puis incorporez **la faisselle**. Répartissez ce mélange dans trois bols.
- Ciselez finement **la ciboulette**. Ajoutez-la dans un bol avec **le jus du citron vert**, **le piment d'Espelette** et **1 c. à soupe d'huile d'olive**. Salez, poivrez et mélangez.
- Dans un autre bol, ajoutez **l'aneth ciselé**, **les baies roses**, **un filet d'huile d'olive**. Salez et mélangez.
- Dans le troisième bol, ajoutez **les cébettes émincées**, **la sauce soja** et du **poivre**. Mélangez, décorez d'**oignons frits** et de **graines de sésame** puis versez **un filet d'huile de sésame**.
- Filmez et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

### Si vous avez aimé nos rillettes de thon en trois façons...

- Vous aimerez aussi nos **rillettes de sardines au citron**
- Nos **rillettes de thon express**
- Nos **rillettes de thon**