

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

Ingédients

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

- 1 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.
- 2 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.
- 3 Dans un autre bol, ajoutez **l'aneth** ciselé, **les baies roses**, **un filet d'huile d'olive**. Salez et mélangez.
- 4 Dans le troisième bol, ajoutez **les cébettes** émincées, **la sauce soja** et du **poivre**. Mélangez, décitez d'oignons frits et de graines de sésame puis versez **un filet d'huile de sésame**.
- 5 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**