



Finger food

Rillettes au thé fumé



40 min **10 min** **0** **30 min** **62**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des rillettes au thé fumé

- 1 Egoutter le thon à l'aide d'une passoire.
- 2 Emietter le thon dans un bol à l'aide d'une fourchette.
- 3 Ajouter le petit-suisse, la moutarde, la crème épaisse, le jus de citron puis mélanger.
- 4 Ajouter le paprika et le thé puis mélanger.
- 5 Saler et poivrer puis rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 6 Placer au frais.

Étape 2

Dressage

- 1 Ciseler le persil plat à l'aide d'un couteau de chef puis le parsemer sur les rillettes.
- 2 Parsemer le piment d'Espelette.
- 3 Ajouter une pincée de thé fumé.
- 4 Servir.

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les rillettes au thé fumé

130 g **Thon au naturel**
1 c. à café **Thé**
60 g **Petit(s) suisse(s)**
2 c. à café **Crème fraîche épaisse**
0.5 c. à café **Moutarde**
5 goutte(s) **Citron(s)**
0.25 c. à café **Paprika**
3 feuille(s) **Persil plat**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

2 pincée(s) **Piment d'Espelette**
1 **Thé**