

Rillettes de thon et pain grillé d'après Philippe Conticini

Préparation 10 mn

Réfrigération 12 h

Les ingrédients :

450 g de thon au tournesol

1 c à s de jus de citron

2 branches d'aneth

5 cl de crème liquide

130 g de beurre mou

3 c à s de moutarde forte

7 c à c d'huile de noisette

2 c à c d'huile de noix

20 g de noisettes hachées grossièrement

Sel et poivre

Pain de campagne

Mélanger le beurre et la moutarde. Ajouter le thon émietté avec son huile (je vous conseille de ne pas mettre l'huile car cela fait vraiment trop gras ou du moins d'en mettre juste un peu). Travailler à la spatule ou à la fourchette pour obtenir un résultat homogène.

Ajouter les autres ingrédients en commençant par la crème, puis le jus de citron, les huiles de noix et noisette, l'aneth ciselé, sel et poivre et travailler l'ensemble de la même manière.

Réserver dans le plat de présentation, recouvrir de film alimentaire et placer au froid au moins 12 h.

Sortir les rillettes 15-20 mn avant de les déguster.

Servir avec des tranches de pain de campagne grillées et parsemer les rillettes de noisettes hachées (si c'est en entrée accompagner d'une salade de mesclun à l'huile de noix).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>