



Barquettes nordiques aux rillettes de thon

UNE ENTRÉE SIMPLE
ET PLEINE DE FRAÎCHEUR



INGRÉDIENTS

pour 20 à 25 parts

RECETTE

- > Rillettes de thon = 1 barquette de 1000 g
- > Chicorée = 8
- > Pomelo = 1 ou 2
- > Citron = 2
- > Aneth (q.s.p.)
- > Huile d'olive (q.s.p.)
- > Sel et poivre du moulin 5 baies (q.s.p.)

LES RILLETES DE THON

Conditionnement barquette 1000 g



Préparation

- > Peler le pamplemousse pour en prélever les suprêmes.
- > Hacher l'aneth. Ôter le pied des chicorées pour les détailler en feuilles.

Dressage

- > Déposer dans chaque feuille des chicorées une quenelle de rillettes. Garnir chacune avec des pluches d'aneth, des morceaux de pomelo et un filet d'huile d'olive. Compléter de quelques zestes et gouttes de citron.
- > Saler et poivrer selon votre goût. Disposer les barquettes sur les assiettes. Déguster.

Déclinaisons

- > Pour des barquettes «à l'indienne»: remplacer le pamplemousse par des petits dés de mangue ou d'ananas, l'aneth par de la menthe ciselée, en y saupoudrant un peu de 4 épices ou de curry en poudre...



La qualité a un nom