

Rillettes de thon aux cornichons



Pour aujourd'hui je vous propose la troisième recette des rillettes faites pour les vacances. Une délicieuse, gourmande et savoureuse rillettes de thon aux cornichons. C'est vraiment très bon. Les cornichons apportent du piquant à cette rillettes et se marie à merveille avec le thon qui est un poisson plutôt doux en goût. D'entre toutes les rillettes c'est celle-ci qui a été le plus aimé.

Pour 1 pot de 370g

Ingrédients:

200g de thon en boîte

1c. à soupe de crème fraîche

4 cornichons

2 pincées de sel

Poivre

4 brins de ciboulette

Préparation:

Coupez en rondelles les cornichons. Ciselez la ciboulette.

Mettez dans votre mixeur le thon égoutté et grossièrement écrasé. Mixez quelques secondes.

Raclez les parois du mixeur et ajoutez la crème fraîche, les rondelles de cornichons, la ciboulette ciselée, le sel et le poivrons. Mixez de nouveau quelques secondes et raclez les parois.

Versez la rillettes dans un pot à confiture, fermez et entreposez au frais jusqu'au moment de servir.