



A base de poissons et fruits de mer
Rillettes rouges de thon



5 min	5 min	0	0	114
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **2** personnes

Étape 1

Réalisation des rillettes

- 1 Mettre dans un mixeur les tomates séchées et hacher grossièrement.
- 2 Les tomates séchées ont tendance à se coller aux parois du mixer et à laisser ainsi des gros morceaux non mixés, il ne faut donc pas hésiter à racler régulièrement les parois durant le mixage.
- 3 Si on ne possède pas de mixeur on peut réaliser cette opération au couteau.
- 4 Ajouter le thon, la ricotta et l'huile et mixer rapidement le tout.
- 5 Si on ne possède pas de mixeur : dans un bol, écraser le thon à l'aide d'une fourchette et ajouter ensuite la ricotta et l'huile. Mélanger à nouveau avant d'ajouter les tomates confites et de mélanger une dernière fois.

6 c. à soupe **Thon au naturel**
2 c. à soupe **Ricotta**
2 c. à soupe **Tomates séchées**
2 c. à café **Huile d'olive**

Étape 2

Dressage

- 1 Servir dans des verrines ou des petits pots.
- 2 Décorer éventuellement avec un morceau de tomate séchée ou un piment.