



A base de poissons et fruits de mer

Rillettes de poisson aux algues



20 min 10 min **0** **10 min** **197**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les rillettes de poissons aux algues

250 g **Thon au naturel**
100 g **Fromage frais à tartiner**
30 g **Beurre**
20 g **Algue(s) déshydratée(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des rillettes de poisson aux algues

- 1 Mélanger le thon, le fromage frais, le beurre et les algues déshydratées dans le bol d'un mixeur.
- 2 Mixer quelques instants afin d'obtenir un mélange onctueux.
- 3 Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.
- 4 Conserver au minimum une dizaine de minutes au réfrigérateur.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir les rillettes de poisson aux algues dans un ramequin à l'aide d'une cuillère à soupe.