



*Finger food*

## Rillettes au thé fumé



**40 min** 10 min **0** 30 min **62**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

Préparation des rillettes au thé fumé

- 1 Egoutter le thon à l'aide d'une passoire.
- 2 Emietter le thon dans un bol à l'aide d'une fourchette.
- 3 Ajouter le petit-suisse, la moutarde, la crème épaisse, le jus de citron puis mélanger.
- 4 Ajouter le paprika et le thé puis mélanger.
- 5 Saler et poivrer puis rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 6 Placer au frais.

### Étape 2

Dressage

- 1 Ciseler le persil plat à l'aide d'un couteau de chef puis le parsemer sur les rillettes.
- 2 Parsemer le piment d'Espelette.
- 3 Ajouter une pincée de thé fumé.
- 4 Servir.

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour les rillettes au thé fumé

130 g **Thon au naturel**  
1 c. à café **Thé**  
60 g **Petit(s) suisse(s)**  
2 c. à café **Crème fraîche épaisse**  
0.5 c. à café **Moutarde**  
5 goutte(s) **Citron(s)**  
0.25 c. à café **Paprika**  
3 feuille(s) **Persil plat**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

#### Ingrédients pour le dressage

2 pincée(s) **Piment d'Espelette**  
1 **Thé**