

RILLETTE DE THON AU FROMAGE FRAIS

Pour 6 personnes



Préparation : 5 min

Repos : 2 heures



2 boites de thon nature – 8 portions de fromage frais (type kiri, carré frais, saint moret...) – 1 cuil. à café de curry – 1 botte de ciboulette – le jus d'un citron vert – Sel – Poivre –



- Lavez et ciselez finement la ciboulette. Ouvrez les boites de thon, égouttez les et réserver le jus de cuisson contenu dans les boites.
- Versez la chair du thon avec le fromage frais dans un saladier puis écraser et mélanger avec une fourchette. Assaisonnez de sel et de poivre.
- Ajoutez le curry, la ciboulette ciselée, le jus de citron et la moitié du jus de cuisson. Mélangez de nouveau.
- Réservez 2 heures au frais avant de déguster.
- Servez avec des tranches de pain frais et/ou des bâtonnets de légumes.