

# Rillettes de thon

Ces rillettes sont super bonnes en amuse bouche sur des tartines. Les enfants adorent et c'est parfait pour leur faire manger du poisson.

Ces rillettes ont été faites avec le Thermomix mais un autre robot convient très bien aussi.



## **Ingrédients:**

2 échalotes

1 boîte de thon au naturel (140 g égoutté)

1 belle cc de moutarde Fin Gourmet de Maille (c'est un mélange de moutarde à l'ancienne et de moutarde de Dijon)

150 g de fromage frais (type Saint-Morêt ou Philadelphia)

1 cs d'herbes ciselés (persil ou ciboulette...)

1 cc de vinaigre balsamique

Poivre

### **Préparation:**

1- Éplucher les échalotes et les mettre dans le bol du Thermomix. Mixer 5 sec/Vit 5.



2- Racler le bol à l'aide de la spatule. Ajouter le reste des ingrédients et mixer 5 sec/vit 5.



3- Mettre dans un récipient et servir frais avec des bâtonnets de légumes crus (carottes, concombre...) ou des tartines de pain croustillant.



cestmeilleurfaitmaison