

Tartine de rillettes de thon

écrit par Pariseyn | 31 août 2017



Inutile de changer quoi que ce soit à cette délicieuse recette de Laurent Mariotte : on l'a simplement servie en tartine sur un bon pain de campagne. Les saveurs se mêlent à merveille, un vrai régal !

Ingrédients, pour 4 tartines :

4 grandes tranches de pain de campagne

2 boîtes de thon au naturel

1 yaourt grec

1 cuillère à café d'harissa

Le jus d'un demi citron

1 échalote

Un demi fenouil

10 radis ronds

1 gousse d'ail épluchée

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de cumin en poudre

10 brins d'aneth ou de basilic ciselés

Sel

Dans un saladier émietter le thon à la fourchette.

Ajouter le yaourt à la grecque, l'harissa, le jus de citron et

l'huile. Remuer, réserver au frais.

Hacher l'échalote et le fenouil finement avec les tiges. Couper les radis en rondelles et incorporer le tout à la préparation de thon.

Saler, ajouter le cumin et l'aneth ou le basilic. Mélanger et rectifier l'assaisonnement.



Le montage est simplissime :

Faire toaster les tranches de pain et les froter à l'ail.

Tartiner généreusement chaque tranche de préparation au thon.

Emincer un peu d'aneth ou de basilic et servir.