

## Rillettes de thon

1 boîte de thon à l'huile d'olive  
(80 g égoutté)  
100 g de ricotta ou  
de fromage frais à tartiner  
1 noix de beurre

Égoutter et éliminer l'huile du thon.  
Mixer les trois ingrédients (thon, ricotta et  
beurre) jusqu'à obtenir une belle  
incorporation.

Transférer la mousse dans un récipient et  
la laisser reposer au réfrigérateur  
pendant quelques heures.  
Délicieux à tartiner sur des tranches de  
pain ou du pain grillé.

La rilette de thon et ricotta est vraiment  
délicate en bouche et très simple à  
préparer.



*pendant une longue période, généralement  
plusieurs heures, jusqu'à ce qu'elle soit  
tendre et puisse être facilement effilochée à  
l'aide d'une fourchette. Ensuite, la viande est  
retirée de la graisse de cuisson et émiettee  
ou effilochée en morceaux fins. Elle est  
ensuite mélangée avec une partie de la  
graisse de cuisson pour obtenir une texture  
crémeuse.*

*Les rillettes peuvent être servies en tant  
qu'apéritif, tartinées sur du pain ou des  
crackers, et elles sont souvent  
accompagnées de cornichons ou d'autres  
condiments. Elles sont appréciées pour leur  
saveur riche et leur texture fondante. Les  
rillettes de porc sont les plus courantes,  
mais il existe de nombreuses variantes,  
notamment les rillettes de canard, qui sont  
également très populaires. Ici je propose ma  
version au thon.*

## Qu'est-ce que les rillettes?

*Les rillettes sont une spécialité culinaire  
française, plus précisément originaire de la  
région de la Sarthe dans la vallée de la  
Loire. Les rillettes sont traditionnellement  
préparées à partir de viande de porc (bien  
que d'autres viandes comme le canard, l'oie  
ou le poulet puissent également être  
utilisées) qui est lentement cuite dans sa  
propre graisse, généralement avec des  
aromates tels que l'ail, le thym, le laurier et  
le poivre.*

*Le processus de préparation des rillettes  
implique de cuire la viande à feu doux*

