

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.

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



*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.*

