**Rillettes de Thon au Wakamé - 78 g**

Cette recette finement iodée est idéale sur des toasts à l'apéritif ou en entrée dans une salade.

**Marque :** Conserverie Furic
**Référence :** FUR-4CBPEFR003
**Points de fidélité offerts :** 3

**Prix :** 3.00€

**Critères associés :**
*Epicerie* : Rilettes à base d'algues

**Rillettes de Thon au Wakamé**

Exclusivement préparées à partir de "longes" de thon (parties nobles situées le long de l'arête centrale) parfaitement désarêtées. **Une recette originale, moelleuse et finement iodée**, idéale sur des toasts à l'apéritif ou en entrée dans une salade marine.

**INGREDIENTS**: Thon albacore (55% mis en œuvre), huile de colza, oignons, algues réhydratées (5,6%), protéines de lait, épaississants : farines de graines de guar et de caroube, sel, épices.

Poids net 78 gr

Fabriqué en Bretagne.
38.46 € / kilo

Recette à faire chez soi :

Ingrédients :

- 200g de thon en conserve
- 2 cuillères à soupe de wakamé séché
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Réhydrater le wakamé séché en le trempant dans un bol d'eau froide pendant environ 10 minutes. Égoutter et hacher finement.

2. Dans un bol, mélanger le thon égoutté, le wakamé haché, la mayonnaise et le jus de citron. Bien mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés.

3. Ajouter du sel et du poivre au goût.

4. Placer les rillettes dans un récipient hermétique et réfrigérer pendant au moins 1 heure pour permettre aux saveurs de se mélanger.

5. Servir les rillettes de thon au wakamé avec des tranches de pain ou des crackers. C'est prêt !

Ces rillettes de thon au wakamé sont parfaites à tartiner sur du pain grillé ou à utiliser comme trempette pour des légumes frais. Elles sont idéales pour un apéritif ou un pique-nique. Bon appétit !

Lien vers la fiche du produit