

Rillettes de thon et feuilletés au sésame



Préparation : 20 mn

Réfrigération : 1 h

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

500 g de thon au naturel

1 oignon

3 c à s de crème fraîche

2 c à c de moutarde

250 g de pâte feuilletée

3 petits-suisses

2 c à s de graines de sésame

Le jus d'1 citron

1 belle pincée de piment d'Espelette

Sel et poivre du moulin

1 à 2 c à s de ciboulette ciselé

Quelques baies roses concassées.

Égoutter le thon et l'émietter finement dans un saladier. Ajouter les petits-suisses et la crème, la moutarde, le jus du citron et l'oignon haché. Mélanger à la fourchette en écrasant la préparation pour obtenir un hachis fin. Ajouter le piment d'Espelette et assaisonner, terminer avec la ciboulette et les baies roses. Répartir dans 6 petits bocaux individuels et mettre 1 h au frais.

Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné, la parsemer de graines de sésame en appuyant légèrement sur les graines pour les faire adhérer. Découper la pâte en triangles et les poser sur une plaque à four chemisée de papier sulfurisé. Cuire 20 à 25 mn à four préchauffé à 210°. Sortir les feuilletés du four et les laisser tiédir sur une grille. Les servir avec les rillettes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>