

Assiette "Belle Ile en mer"



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 5 mn

Sans chichi, tralala, artifice, colorant, chiqué, OGM, conservateurs, poudre aux yeux, esbroufe, grandiloquence... Recette cousue main.

Ingrédients

- 1 bocal de rillettes saumon et hareng du comptoir de belle ile en mer
- quelques feuilles de salade
- tomates cerises
- ciboulette

Préparation

- 1 Mettez au fond de l'assiette quelques feuilles de salade.
- 2 Déposez, à l'aide d'un cercle, vos rillettes dessus.
- 3 Ajoutez des tomates cerises, des brins de ciboulettes ainsi que des petits coquillages et des fleurs pour la déco.
- 4 Enlevez délicatement le cercle.
- 5 Servez bien frais, avec un bon pain de campagne et un verre de blanc du pays de Loire.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?
Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !
[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

