

Verrine concombre et rillettes de thon



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Une verrine que vous pourrez aussi servir à l'apéritif, dans de plus petites verrines.

Ingrédients

- 350 g de thon entier au naturel égoutté
- 150 g de saint morêt
- 1 concombre
- 6 radis
- ciboulette
- vinaigrette
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Epluchez le concombre en ôtant 1 bande sur 2. Coupez-le en 2 dans le sens de la longueur. Retirez les pépins et coupez-le en petits dés. Assaisonnez-le avec la vinaigrette suivante : 1 filet d'huile d'olive, 1 filet de vinaigre de cidre adouci à la pomme, sel et poivre.
- 2 Egouttez le thon et écrasez-le à la fourchette. Mélangez-le avec le Saint Morêt, Ajoutez un filet du même vinaigre. Amalgamez bien le tout. Salez et poivrez les rillettes de thon.
- 3 Dans des verrines, remplissez d'une couche de concombre puis d'une couche de rillettes de thon. Terminez par des rondelles de radis et ajoutez la ciboulette. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

