



Rillettes de thon aux herbes

12/06/2012 à 12h32

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Pour 12 cuillères :

- 2 boîtes de thon au naturel de 90 g
- 200 g de fromage blanc à 20% de MG
- Un bouquet d'herbes fraîches ou surgelées (persil, coriandre, aneth)
- 4 endives
- Sel et poivre

Préparation :

- Egouttez le thon, rincez les herbes, puis mixez le thon émietté, les herbes ciselées et le fromage blanc. Salez et poivrez;
- Mettez au frais pendant que vous lavez, puis égouttez les feuilles d'endives.

L'astuce du chef :

Pour l'apéritif: divisez les proportions par 2 et servez-vous des feuilles d'endives comme cuillère.

En entrée: dressez les assiettes avec les feuilles d'endives, puis déposez au centre les rillettes de thon. Versez un filet d'huile colza/olive sur les feuilles d'endive.