

Rillettes de thon façon Aloïs



Les ingrédients :

- 1 boîte de thon au naturel
- 1 pot de fromage frais
- 1 jus de citron
- 1 cuillère à café de moutarde forte
- De la ciboulette (facultatif)



1 - Émietter le thon après l'avoir égoutté



2 - Ajouter le pot de fromage frais et la demi-cuillère à café de moutarde puis mélanger



3 - Rajouter le jus de citron et mélanger



4 - Ajouter un peu de ciboulette, laisser reposer au frigo 30 minutes et déguster sur des tranches de pain (grillées par exemple)

BON APPETIT !!!

