



Galettes de pommes de terre et rillettes de thon

INGRÉDIENTS

Pour 3 personnes

Mini galettes de pommes de terre bio :
320 g
Echalote : 1
Radis : 3
Persil : quelques brins
Aneth : quelques brins
Thon au naturel : 1 boîte de 140 g égoutté
Oeufs de truite : petite boîte
Fromage à tartiner type Saint Morêt ou Philadelphia : 100 g
Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Laver et sécher le persil, l'aneth et les radis.
2. Éplucher et émincer l'échalote. Ciseler le persil et l'aneth, chacun séparément.
3. Débarrasser le thon de son jus.
4. Dans un bol, écraser le thon à l'aide d'une fourchette, ajouter l'échalote, le persil et le fromage à tartiner. Puis bien mélanger la préparation. Saler et poivrer à discrétion.
5. Émincer les radis en fine tranches à l'aide d'une mandoline.
6. Préchauffer le four à 180° et faire chauffer les mini galettes pendant 5 minutes sur une grille.
7. Lorsque les **galettes de pommes de terre** sont chaudes, les déposer sur une assiette. Ajouter une cuillère de rillettes de thon, entourée de rondelles de radis. Puis décorer avec quelques œufs de truite et un peu d'aneth.

Servir immédiatement au risque de voir fondre les rillettes.

Bon Appétit !

Céline Schnell

Site Web

Page Facebook