

Feuilles d'Endives et Rillettes de Thon au Piment d'Espelette

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients :

- THON(S)	280g
- FROMAGE FRAIS	100g
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- AIL EN POUDRE	un peu
- CHICON(S)	2-3 petits
- CAPRES	qq.
- PIMENT D'ESPELETTE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Préparez les rillettes en émiettant le thon égoutté auquel vous ajoutez le fromage frais, un peu d'ail, le jus de citron, sel et poivre.
- Effeuiliez les chicons.
- Déposez un peu de rilette dans chacune des feuilles d'endive puis répartissez quelques câpres et saupoudrez de piment d'Espelette.
- Servez bien frais.

