

## *Rillettes de Thon Ail & Fines Herbes aux Figues*

**Nombre de personnes: 16**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- THON(S)	280g
- FROMAGE AIL-FINES HERBES	150g
- FIGUE(S)	2 (noires de Caromb)
- PERSIL	
- SEL	un peu
- POIVRE	

### **Recette:**

- Dans un plat creux, émiettez le thon égoutté.
- Ajoutez le fromage ail & fines herbes, du persil, un peu de sel et du poivre. Mélangez à la fourchette pour obtenir une consistance homogène.
- Equeutez et coupez les figes en petits dés.
- Répartissez le mélange au thon dans vos verrines et surmontez de quelques dés de figue.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.



### **Remarque:**

Pour 16 verrines