MAKIS BRETONS

Ingrédients :

Pour les galettes : Farine de sarrasin, œuf (facultatif), eau, sel

Pour les rillettes :

1 boîte de thon
Wakamé (Attention, ça gonfle beaucoup pendant le repos de la pâte!)
1 cs de crème fraîche
1 morceau de st Moret
Jus de citron ou vinaigre aromatisé aux algues (on peut garder du vinaigre de conservation des himanthales ou de salicornes)
Persil de la mer, sel, poivre, piment doux

Préparation :

Mélanger le tout à la fourchette dans un bol jusqu'à consistance de rillettes. Réserver au frais.

Quand les galettes sont refroidies, les tartiner généreusement du mélange précédent. Rouler. Couper en tronçons de ± 1 cm.
C'est prêt ! Bon appétit !

Variante : on peut remplacer le thon par des sardines, du maquereau ou autre suivant l'inspiration et le contenu de son placard à provision...

Recette proposée par Isabelle.R
D'après « Le plongeur gourmand » par Philippe LEBOUIL et Bernard MARGERIE
Edité par la Commission Régionale d'Environnement et Biologie
Troc-Recettes du 12/ 11 / 2018 - Pleumeur Gautier