RILLETTES DE THON AU WAKAMÉ
ET A L'ENTÉROMORPHE OU AONORI

Ingrédients :

1 jus de citron
3 cs de paillettes de wakamé
3 cs de paillettes d'entéromorphe
1 boîte de thon au naturel (400g)
1 boîte de fromage à tartiner (400g)
2 cc de sel
1 cc de poivre
1 cc de piment d'Espelette

Préparation :

Réhydrater les paillettes d'algues dans le jus de citron
Mélanger délicatement à la fourchette tous les ingrédients
Filmer au contact avec et mettre au réfrigérateur pendant au moins deux heures

Recette personnelle proposée par Michel.P
troc-recettes du 07 / 08 /2018 à Kerbors