

Rillettes de thon au basilic et à l'huile d'olive

Je tartine, tu tartines...

Ah les rillettes au thon, le grand classique indémodable qui plaît quasiment à tout le monde.

Cette recette peut être servie à l'apéro sur des toasts ou bien en entrée ; elle est estivale, fraîche et les enfants l'adore.

Ici, c'est une variation avec le basilic qui donne à la rilette de thon du pep's et encore plus de goût.

- 4 Pers.
- 15 Min.

Ingrédients

- 300 g de thon au naturel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 2 pots de petits suisses
- 1 cuillère à soupe de basilic haché
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1/2 cuillère à café de paprika
- Sel et poivre

Préparation

Egouttez le thon et émiettez-le à la fourchette.

Ajoutez dans l'ordre les petits suisses, la moutarde, le jus de citron, le basilic, sel et poivre. Mélangez.

Placez au frigo au moins 30 minutes.

Au moment de servir, saupoudrez de paprika.

Dégustez avec des tranches de pain grillé.