

## ◦◦◦ Rillette de thon ou sauce dips de thon pour légumes crus

Pour changer des éternelles chips et autres cacahuètes, je fais souvent des plateaux de crudités que j'accompagne d'un assortiment de sauces. C'est vite fait et très apprécié par mes invités. On peut utiliser les recettes et le "hibou" de Chantal.

### Ingédients :

- \* 1 boite de 115g de thon (ici au citron)
- \* 3 Carrés Frais

### Préparation :

Ouvrir la boite de thon et la verser en entier dans un saladier (ou un mortier).

Attention, s'il y a un morceau de citron, l'enlever car il est difficile à écraser ensuite.

L'écraser à la fourchette (ou au pilon).

Incorporer alors 1 à 1 les carrés Frais. Les écraser à la fourchette (ou au pilon).

Mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.

On peut rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

C'est prêt.

A conserver au frigo et à servir frais avec des légumes crus ou sur une tranche de pain.



### Astuces :

On peut utiliser du thon à n'importe quel goût. Cela fera autant de rillettes différentes.

On peut ajouter un peu d'herbes aromatiques ou des épices si on veut plus de gout mais en général c'est inutile sauf si on prend du thon au naturel.

On peut mettre un autre fromage comme du Kiri, du St Morêt, de la Vache qui Rit, de la Ricotta, de la Mère Loïc...

Si on veut des rillettes plus épaisses, on met moins de fromage.