DOMAINE DES
TERRES ROUGES

Verrines de tartare de concombre et rillettes de thon au raifort

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 0

Ingrédients :

- *1 grand concombre*
- *1 cc de persil ciselé*
- *2 cc d'huile d'olive parfumée au thym et au romarin*
- *1 boîte de thon à l'huile*
- *½ cc de raifort doux d'Alsace Raifalsa*
- *1 c. à s. de crème fraîche épaisse*
- *Sel, poivre*

Etapes :

- Éplucher légèrement le concombre et le détailler en petits dés.
- Dans un bol, mélanger les dés avec le persil, 1 c. à c. d'huile d'olive, saler, poivrer et réserver au frais.
- Égoutter le thon et l'écraser avec la crème et le raifort ; ajouter le reste d'huile d'olive, saler et poivrer ; mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte onctueuse.
- Répartir le tartare de concombre dans des verrines et disposer les rillettes sur le tartare.
- Servir frais.