

FLEUR D'ETE aux RILLETTES de THON



Melon
Tomates
2 g d'agar-agar
4 carrés frais
1 grosse boîte de thon
 fines herbes
sel, poivre,
jus de citron
graines de lin
Herbes de Provence.

Faire des billes de melon.

Ébouillanter les tomates, les passer sous l'eau froide et enlever la peau. Les mixer afin d'obtenir 500 ml de jus de tomates. Saler, poivrez, ajouter un peu d'herbes de Provence. Faire chauffer en ajoutant 2 g d'agar agar et laisser frémir 1 à 2 m. Verser dans un moule (je me suis servie de ma plaque "petits fours" [flexipan](http://flexipan.com)). Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur 2 heures.

Préparer les [rillettes de thon](#) : Mélanger le thon avec les 4 carrés frais, saler, poivrer, ajouter du jus de citron et les fines herbes.

Monter votre fleur d'été, et parsemer de graines de lin.



Swinguette49

<http://swinguette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail à chaque publication d'une recette.