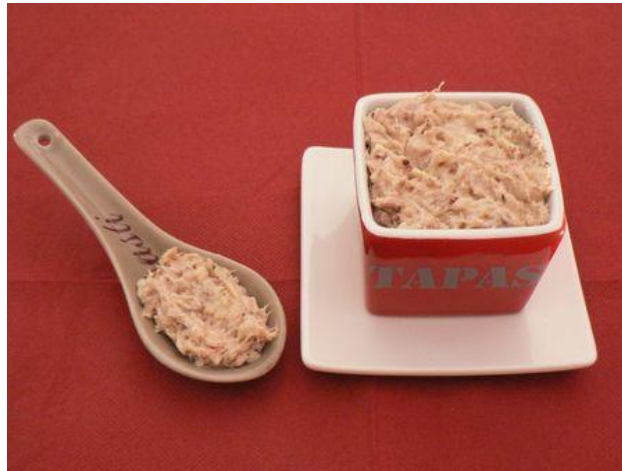


## RILLETTES DE THON DE PHILIPPE CONTICINI



Pour 6-8 personnes :

- 3 boîtes de thon de 160g au tournesol
- 1/4 jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'aneth
- 5cl de crème liquide
- 120g de beurre mou
- 3 cuillères à café de moutarde à l'ancienne
- 30g de noisettes concassées (j'ai mis de la poudre de noisettes)
- Sel et poivre

Préparation :

- Mélangez le beurre et la moutarde. Ajoutez le thon émietté avec son huile et travaillez l'ensemble à la spatule.
- Ajoutez les autres ingrédients en commençant par la crème.
- Couvrez d'un film alimentaire. Placez au froid.

Pour les déguster, sortez-les un peu à l'avance du frigo pour les ramollir car le beurre fait durcir l'ensemble.