

CUILLERES DE RILLETTES DE THON CIBOULETTE



INGREDIENTS :

- 1 pâte brisée
- graines de sésame
- graines de pavot
- 3 cuillères à soupe de mayonnaise (ici mayonnaise maison au citron vert)
- 1 boîte de filet de thon à l'huile d'olive,
- Ciboulette fraîche ciselée

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°
- Disposer les empreintes cuillères sur la plaque perforée aluminium.
- Etaler la pâte au rouleau, parsemer de graines de sésame et de pavot réparties régulièrement et les enfoncer dans la pâte en les étalant au rouleau sur la pâte.
- Tailler avec le découpoir cuillère des empreintes au diamètre de vos moules et les mouler dans les empreintes cuillères, piquer la pâte à la fourchette et réaliser une cuisson à blanc. Vous pouvez cuire vos cuillères la veille et les conserver dans une boîte hermétique une fois refroidie.
- Enfourner dans le four préchauffé, 10 à 15 min à 180° .
- Mélanger dans un saladier : les filets de thon émietté à la fourchette, la mayonnaise et la ciboulette ciselée.
- Bien mélanger à la fourchette.
- Disposer au fond de chaque empreinte des rillettes de thon, réserver au frais.