

Un trio de rillettes entre Terre et Mer



TOUTES NOS ASTUCES POUR CUISINER SAINEMENT AVEC LES ÉPICES REEN !



Temps Total : 30 min	
Préparation : 30 min	Cuisson : min

[Voir le site](#)

Ingrédients

Pour 4 personnes

Pour les rillettes de
crevettes

- 400 g de crevettes roses (cuites)
- ¼ d'un bouquet de coriandre ciselé
- 2 portions de fromage vache qui rit
- Le jus d'1/2 citron
- 1 cs du mélange [Crevettes](#)
- 1 cc du mélange [Piquante](#)
- 2 cs d'huile d'olive
- Une pincée de sel

La Petite Histoire

A la maison nous adorons les rillettes, ma fille raffole particulièrement des rillettes de poulet. Il n'en manque jamais à l'apéro. Les rillettes sont des tartinades gourmandes à étaler sur du pain. Elles sont meilleures faites maisons et sont simples et rapides à réaliser. Alors lancer vous !

Ma recette de trio de rillettes est constituée de rillettes de crevettes, de thon et de poulet. Pour sa réalisation, j'utilise les mélanges [Crevettes](#), [Fumé](#) et [Piquante](#).

... *Épicément Jeanne*

Pour les rillettes de thon

- Une boîte de 400 g de thon au naturel
- 1 oignon haché
- ¼ d'un bouquet de persil ciselé
- 1 cs de moutarde
- 2 cs de crème fraîche
- Le jus d'1/2 citron
- 1 cs du mélange [Piquante](#)
- 1 cs du mélange [Fumé](#)
- 2 cs d'huile d'olive
- Une pincée de sel

Pour les rillettes de poulet

- 400 g de cuisse de poulet cuit désossé
- 2 oignons hachés coupés
- 8 petits cornichons taillés en petits
- ¼ d'un bouquet de coriandre ciselé
- 1 cs de moutarde
- 2 cs de fromage blanc (ou yaourt nature)
- Le jus d'1/2 citron
- 2 cs du mélange [Piquante](#)
- 4 cs d'huile d'olive
- Une pincée de sel

Préparation

Les rillettes de crevettes

- Mélanger tous les ingrédients et les passer au mixeur. Mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajuster l'assaisonnement.
- A déguster avec du pain ou des toasts

Pour les rillettes de thon

- Dans un saladier, émietter le thon
- Chauffer de l'huile dans une poêle et faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Sortir du feu et ajouter les oignons et tout le reste des ingrédients au thon
- Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajuster l'assaisonnement
- A déguster avec du pain ou des toasts

Pour les rillettes de poulet

- Chauffer de l'huile dans une poêle et faire revenir les oignons et la coriandre jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Ajouter le poulet et faire revenir pendant 5 min. Sortir du feu, ajouter tout le reste des ingrédients
- Bien mélanger et passer au mixeur. Mixer le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajuster l'assaisonnement
- A déguster avec du pain ou des toasts
-