



Pomme granny aux rillettes de thon et surimi



4

Difficulté



20 min



-



-

Aujourd'hui une recette pleine de couleurs, que l'on peut aussi bien servir en amuses bouches qu'en entrée si on le souhaite...



Ingrédients :

- 140g thon
- 100g surimi
- 2 petits suisses
- 1 échalote
- 1 cuil à soupe de moutarde
- Jus d'1 citron
- Aneth
- 5 Pommes granny

Préparation :

Dans un saladier, émietter le thon, ajouter les petits morceaux de surimi ou utiliser des miettes. Ajouter les petits suisses, la moutarde, le jus de citron, l'aneth, l'échalote émincée et mélanger bien.

Couper une pomme en petits dés sans l'éplucher et ajouter les dés au mélange précédent.

Creuser les 4 autres pommes et passer un peu de jus de citron sur la chair afin d'éviter qu'elles noircissent. Garnir les pommes avec les rillettes de thon et surimi et recouvrir avec le chapeau des pommes.

Vous pouvez très bien servir la préparation dans des verrines et vous n'utilisez dans ce cas qu'une seule pomme granny. Personnellement, je préfère la présentation originale dans les pommes.

Servir les pommes bien fraîches et déguster...