

Rillettes de la mer



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
265110	Rillettes de maquereau au vin blanc 500 g	70 Gramme
265116	Rillettes de sardine au piment d'Espelette 500 g	70 Gramme
137755	Pain pochon précuit sur sole 450 g	100 Gramme
	Carotte	40 Gramme
	Concombre	40 Gramme
	Citron vert	1 Pièce
	Salade d'herbes aromatiques	20 Gramme
	Huile d'ail	0.01 Litre
	Vinaigre de miel	0.01 Litre
	Sel, poivre	PM

Etapes de préparation

- 1 Tailler les pains pochon, les passer à la salamandre, réserver.
- 2 Préparer une salade d'herbes aromatique, assaisonner (sel et poivre). A l'envoi, ajouter l'huile d'ail et le vinaigre de miel.
- 3 Servir avec des bâtonnets de carottes, de concombres et des quartiers de citron vert.

Servir le plus frais possible.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid