Rillettes thon et tomates séchées

4 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 30 g amandes émondées
- 120 g tomates séchées
- 2 brins persil frais
- 100 g thon en conserve
- 0.5 c à c. sel
- 2 pincées poivre
- 30 g huile d'olive

La **recette**

Etape 1

Ajouter 30 g d'amandes émondées dans le bol. Mixer.

Etape 2

Racler les parois du bol avec la spatule.

Etape 3

Ajouter 120 g de tomates séchées, 2 brins de persil frais (les feuilles seulement), 100 g de thon en conserve égoutté, 1/2 c à c. de sel et 2 pincées de poivre dans le bol. Mixer.
Racler les parois du bol avec la spatule.

Etape 4

Ajouter 30 g d'huile d'olive dans le bol. Mixer.
Transvaser e contenu du bol dans un bocal. Couvrir d'huile d'olive et réserver au réfrigérateur