

Feuilles d'endives aux rillettes de thon maison

Pour 4 personnes:

Des endives (petites de préférence) – 150g de fromage frais type St-Moret
– 1 boîte de thon au naturel (200g) - 1 c à s d'estragon haché
– 2 gousses d'ail – 10 câpres au vinaigre

Concassées grossièrement – 1/2 citron jaune – 1 pincée de sel et de poivre -

Versez dans un saladier le St-Moret. Détendez-le à la fourchette, ajoutez le thon bien égoutté et travaillez le tout à la fourchette. Versez le jus de citron, ajoutez l'ail pressé, l'estragon, les morceaux de câpres. Assaisonnez et bien mélangez le tout. Réservez au frigo. Au moment de servir, répartissez cette « tartinade » dans de petites feuilles d'endives. Poudrez de piment d'Espelette.

