

CROUSTILLANTS DE POMME DE TERRE MOUSSE DE RILLETTES DE THON MSC*



|  x4 |

INGRÉDIENTS

Pour 20 croustillants de pommes de terre :

- 1/2 pot de Rillettes de Thon MSC 150g Cap Océan
- 500g de pommes de terre
- 1 cuillère à soupe de persil frais ciselé
- 1 oeuf
- De la muscade
- Du beurre
- Du sel et du poivre
- 125g de mascarpone
- 1 filet d'huile d'olive

Finition :

- Des tranches fines de radis
- Des petits cubes de concombre
- Une branche d'aneth
- Facultatif : quelques œufs de lompe / piment d'Espelette

MATÉRIEL

- Un économe
- Une planche à découper
- Un couteau
- Une râpe
- Des moules à muffins
- Des bols et contenants en verre pour contenir les différents ingrédients
- Une cuillère à café et à soupe
- Un saladier
- Une spatule
- Un four
- Un fouet électrique
- Une poche à douille (avec embout cannelé)

RÉALISATION

Râpez les pommes de terre après les avoir épluchées et pressez-les pour faire partir un maximum d'eau.

Rajoutez l'oeuf pour lier, le persil puis un peu de muscade. Poivrez et salez.

Beurrez des petits moules à muffins, et déposez une cuillère à soupe de pommes de terre râpées. Tassez avec le dos d'une cuillère. Disposez une petite noix de beurre dans chacun des fonds de pommes de terre et enfournez à 200°C pendant 15-20 mins.

Pendant ce temps, réalisez la mousse de rillettes : à l'aide d'un fouet électrique, battez le mascarpone avec un filet d'huile d'olive. Rajoutez ensuite les Rillettes de Thon MSC tout en continuant de battre. Placez ce mélange dans une poche à douille, idéalement avec un embout cannelé.

Une fois cuits, assemblez vos amuse-bouches : un fond de pommes de terre croustillant, de la mousse de Rillettes de Thon MSC, une fine tranche de radis, un cube de concombre et un brin d'aneth. Vous pouvez également rajouter quelques œufs de lompe voire une pincée de piment d'Espelette pour relever le tout.

C'est prêt !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes & Tartinables » de Cap Océan.