



## Rillettes de thon et sauce tartare



Pour réaliser cette délicieuse recette, grillez du pain, mélangez du thon, des câpres, des échalotes et bien évidemment la [sauce à tremper tartare La Fraîch'touch](#). Une recette simple à préparer chez soi et pratique à emporter. Alors thon-té par ces rillettes ?

### INGREDIENTS

- Pain (à griller)
- Thon en boîte (égoutté)
- Câpres (hachées)
- Échalotes (finement hachées)
- Sauce à tremper tartare La Fraîch'Touch

### PREPARATION

1. Dans un bol, émiettez le thon à l'aide d'une fourchette.
2. Ajoutez les câpres et les échalotes hachées.
3. Incorporez la sauce tartare et mélangez bien jusqu'à obtenir une texture homogène.
4. Faites griller les tranches de pain jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
5. Tartinez généreusement le pain grillé avec les rillettes de thon.
6. Servez immédiatement ou emballez pour emporter.

