



Bruschetta de poisson au Kiri® Greek Style et agrumes

LES RECETTES GOURMANDES

Bruschetta de poisson au Kiri® Greek Style et agrumes



PRÉPARATION
0 h 20.



CUISSON
0 h 05.

POUR
4 PERS.

Étape 1 : La préparation

Préchauffez votre four à 160°C.

Lavez, puis ciselez les oignons verts.

Épluchez, puis ciselez les échalotes.

A l'aide d'un zesteur, prélevez les zestes des pomelos et des citrons verts.

Toastez vos tranches de pain au four pendant 6 à 7 minutes.

Étape 2 : La rilette

Dans un saladier, mélangez le thon en boîte, le Kiri Greek Style, les échalotes, les zestes d'agrumes et la moitié des oignons verts. Salez, poivrez et mélangez bien le tout.

Étape 3 : Les agrumes...

À l'aide d'un couteau souple, retirez l'écorce des pomelos et des citrons verts.

Une fois épluchés, prélevez les segments d'agrumes délicatement avec le couteau.

Assaisonnez les segments d'agrumes avec le piment doux, du poivre et un filet d'huile d'olive.

Étape 4 : Le dressage

Tartinez généreusement vos tranches de pain de campagne de rillettes. Disposez quelques segments d'agrumes marinés, des cerneaux de noix et terminez en parsemant le restant d'oignons verts ciselés.

INGRÉDIENTS

2 barquettes de Kiri Greek Style

8 grandes tranches de pain de campagne

2 pomelos

2 citrons verts

1/2 botte d'oignons verts

2 boîtes de thon

2 échalotes

4 g de piment doux en poudre

60 g de cerneaux de Noix



C'est prêt ! Bonne dégustation !