

# RILLETES DE LA MER



Préparation : 15' préparation

Matériel : 1 égouttoir, 1 robot, 1 bocal

## Ingrédients pour 1 bol de rilette :

- 1 boîte de 200 g ou 220 g de pois chiches cuits
- 1 oignon (60g)
- 1 ou 2 gousses d'ail (7 g)
- 60 g de tahin (purée de sésame)
- 1 cs sauce tamari
- 1 cs d'huile d'olive, de sésame ou de noix
- 1 cs de moutarde (20g)
- le jus d'1 citron jaune (35/40 g)
- 10 g de persil frais
- 30 g de feuilles et fines tiges de céleri
- poivre, sel
- 1 à 2 pincées de piment d'espelette ou autre épice de votre choix
- 10 g de dulce séchée ou de mélange « salade du pêcheur »

## Préparation

1- égouttez et rincez les pois chiches. Mettez-les dans un bol de votre robot équipé de la lame en S, et ajoutez l'ensemble des ingrédients (en prenant soin d'émincer les herbes, et de couper grossièrement l'oignon après l'avoir épluché)

2- goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire

3- versez ces rillettes dans un bol et servez avec des crackers, des rondelles de concombre ou bien utilisez-les pour farcir une tomate ou un poivron