



## Rillettes aux fines herbes, tartare de cornichons et de radis roses, mouillettes de pain de seigle

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 150 g de rillettes de porc
- 6 radis
- 6 petits cornichons
- ½ botte de ciboulette
- ½ bouquet de persil
- 250 g de pain de seigle
- Poivre du moulin

1. Sortez les rillettes du réfrigérateur.
2. Ciselez très finement la ciboulette et persil.
3. Lavez et épongez les radis.
4. Coupez-les en tous petits dés avec les cornichons.
5. Mélangez les ingrédients et les rillettes dans un bol avec une fourchette.
6. Poivrez généreusement au moulin.
7. Au dernier moment, faites griller les tranches de pain puis coupez-les en mouillettes.
8. Servez aussitôt.