

Rillettes Vegan

150g de jaquier
1 oignon
50g de lentilles corail
3 Cà S d'algues en
paillette déshydratées
Sel, poivre
3 CàS de crème de soja
½ jus de citron
4 CàS Huile de
tournesol
1 Cà S de moutarde
Sel



Emincer l'oignon et le faire dorer avec les lentilles corail, rajouter un fond d'eau et cuire les lentilles corail. Rajouter les fruits du Jaquier en petits morceaux (cela va s'effiloche), rajouter les algues, vérifier la cuisson et assaisonner. Réserver au frais.

Préparer la véganaïse en mixant tous les ingrédients.

Mélanger les deux préparations et réserver au frais. Vous pouvez à présent tartiner votre rillettes, bonne dégustation !

Se conserve au frais 2-3 jours.