

# TINAIN MORUE REVISITÉ

## - Amuse bouche Créole -

PRISCA MORJON



**Préparation**

15 min

**Cuisson**

--min

**Personnes**

--

### Ingrédients

Pour 16 pièces

- 1/2 pot de chiquetaille de morue
- 2 cuillères à soupe d'émincé de piment végétarien
- 1 cuillère à soupe de pesto de gros thym
- 1 pot de fromage blanc 0%
- 4 tinains cuits
- 1 paquet de biscuits curcuma
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 échalote
- Baies roses
- Sel de piment végétarien
- Perles de citron lime
- 2 oignons pays

Environ **1€** / PIÈCE 

### Préparation

Peler le concombre et le détailler en brunoise  
Mixer la morue avec le yaourt, l'émincé de piment végétarien, l'échalote et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.  
Ajouter 1/2 tinain. Mixer finement.  
Réserver au réfrigérateur 1 heure.

Couper le reste des tinains en petits dés.  
Mélanger les tinains, le concombre et le pesto.  
Réserver.

Monter les amuses bouche en disposant la salade tinains/concombre sur les biscuits au curcuma, à l'aide d'une poche à douille ajouter la rilette de de morue. Décorer de baies roses, d'oignon pays ciselé, d'une feuille de persil frais et de perles de citrons lime et de sel de piment doux.