

Rillettes de Lieu tout chou



60 personnes

25 min préparation

25 min cuisson

Les ingrédients

4 boîtes de 60 g de Rillettes de Lieu aux baies de Sichuan la belle-iloise
60 mini-choux à garnir
1 pomme Granny-Smith
 $\frac{1}{2}$ jus de citron
Pour la déco : 60 feuilles de coriandre

Les étapes

- 1- Couper la pomme en petits cubes de 1 cm et les citronner
- 2- Ouvrir les choux en 2
- 3- Mettre dans le fond 1 morceau de pomme, puis une cuillère de rillettes et 1 feuille d'herbe
- 4- Remettre le chapeau