

Galettes de blé noir aux **Rillettes de lieu** aux **baies de Sichuan**



3/4 personnes

15 min préparation

cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 60 g de Rillettes de lieu aux baies de Sichuan la belle-iloise

1 petite betterave cuite

1 boîte de galettes de blé noir séchées

Quelques fleurs séchées Albert Menés

Des graines de sarrasin

Les étapes

- 1- Couper la betterave cuite en petites tranches et en déposer une sur chaque morceau de galettes de blé noir séchées
- 2- Déposer par-dessus un petit peu de rillettes de lieu, puis des fleurs séchées
- 3- Terminer en décorant avec quelques graines de sarrasin