



# TOASTS AUX RILLETES ET PÉTALES DE ROSE MARINÉS

Nous utilisons des rillettes d'oie mais vous pouvez également opter pour des rillettes de lapin, de canard ou de porc. A noter : servir les rillettes à température ambiante, pour vraiment apprécier la saveur et la texture onctueuse du produit.

## INGRÉDIENTS

200 ml de vinaigre de vin blanc  
3 cuillerées à soupe de sirop d'érable  
1 cuillerée à café de sel  
Une poignée de pétales de roses non sulfatées  
1 barquette de rillettes d'oie, à température ambiante  
1/2 baguette  
Poivre noir du moulu

## COMMENT PROCÉDER

Porter le vinaigre avec le sirop d'érable et le sel à ébullition et bien mélanger. Éteindre le feu et laisser refroidir 10 à 15 minutes.

Tremper les pétales de rose dans de l'eau, les déposer sur un torchon et les sécher en tamponnant doucement. Couper les pétales en petits morceaux et les ajouter au mélange de vinaigre en préparant les toasts.

Couper la baguette en tranches obliques et les faire griller dans une poêle ou un grille-pain. Tartiner de rillettes les toasts encore chauds et y saupoudrer des pétales de roses marinés et du poivre noir fraîchement moulu.

POUR PLUS D'INSPIRATION, VISITEZ

**LA JOIE DES FLEURS**.FR