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.