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