

RILLETES DE MAQUEREAUX



Ingrédients



- 400g de maquereau en conserve au naturel
- 4 petits suisses
- 1 échalote
- Jus de citron
- Ciboulette
- Moutarde, épices...

Préparation

- Retirez la peau et les arrêtes des filets de maquereau.
- A l'aide d'une fourchette, effilochez la chair du maquereau, réservez.
- Émincez l'échalote et ciselez la ciboulette. Ajoutez au poisson.
- Incorporez les petits suisses, le jus de citron, la moutarde.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Laissez reposer au réfrigérateur au moins une heure.

NB : De nombreuses variantes sont possible, en utilisant un autre poisson (thon, sardine, au naturel ou à la tomate...), en modifiant des herbes et épices...
 Trouvez votre recette !

