

Rillettes de maquereau fumé

Les ingrédients pour 4 personnes

1 paquet de filets de maquereau fumé nature
125 g de beurre ramolli
1 échalote
1 c à s de ciboulette ciselée
1 citron
Poivre

Enlever la peau des filets et les mettre dans le bol du mixer. Les mixer et ajouter le beurre et l'échalote. Mixer à nouveau.

Ajouter la ciboulette, le jus de citron et le poivre et continuer à mixer pour obtenir une préparation homogène.

Mettre dans une petite terrine en tassant et au frigo jusqu'au moment de servir.

Pour servir parsemer la terrine de ciboulette et présenter avec des tranches de pain de mie grillé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>