



RILLETTES DE ROUGET PIMENTÉES



Pour un grand bol:

400 g de filets de rougets (de chez Mr Picard)
2 échalotes émincées finement
½ verre de vin blanc sec
1 petit piment aplati avec la lame d'un couteau
1 càs de crème fraîche
2 càs de ciboulette hachée
1 càc de cognac
Le Jus d'1/2 citron vert
Sel, poivre et un peu d'huile d'olive

Faire dégeler les filets de rougets. Chauffer l'huile d'olive doucement et y faire fondre les échalotes. Lorsqu'elles sont transparentes, ajouter le vin blanc et le poisson et le piment écrasé. Porter à ébullition et laisser bouillonner doucement jusqu'à ce que le poisson soit cuit. Ôter le poisson du liquide et l'écraser grossièrement à la fourchette. Enlever le piment.

Dans le liquide de cuisson restant, diluer la crème fraîche, saler et poivrer, mélanger avec les miettes de poisson et la ciboulette. Terminer en arrosant avec le jus de citron. Rectifier l'assaisonnement, ne pas hésiter à poivrer généreusement. Mettre dans un bol et réserver au frais avant de tartiner à volonté.