



INSTANT GOURMAND



Rillettes de maquereau fumé au fenouil confit



Pour 2 à 4 personnes :

- 2 filets de maquereau fumé
- ½ bulbe de fenouil (gros)
- 60g de fromage frais (type Saint Morêt®)
- 50g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de graines d'anis vert
- 1 étoile de badiane
- 1 clou de girofle
- poivre

Couper le bulbe de fenouil en deux, dans le sens de la longueur. Réserver la coque extérieure et détailler le reste en dés.

Faire bouillir 50ml d'eau avec le sucre, l'étoile de badiane et le clou de girofle. Y plonger les dés de fenouil et laisser confire à feu très doux environ 20min. Ajouter un peu d'eau en cours de cuisson au besoin. Le rincer et l'égoutter.

Dans un saladier, écraser à la fourchette les filets de maquereaux débarrassés de leur peau avec le fromage frais. Ajouter les dés de fenouil confit et les graines d'anis vert. Poivrer.

Servir ces rillettes dans la demi-coque de fenouil, avec des tranches de pain grillé.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

www.mirabellecuisine.canalblog.com