



RILLETTES DE MAQUEREAU FUME

300g maquereau fumé - 150g beurre frais - 4 échalotes - 1 citron vert - 1 botte de ciboulette - poivre blanc du moulin -

Ciseler la ciboulette. Oter la peau et les arêtes du maquereau. Mixer la chair avec le beurre, les échalotes, incorporer le jus du citron. Mélanger, ajouter la ciboulette. Poivrer. Tasser la préparation dans une terrine. Laisser au réfrigérateur 3h minimum. Servir avec des tranches de pain grillé.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr