



## Rillettes de maquereaux au raifort

UNE MISE EN BOUCHE FRAICHE ET ORIGINALE.

### INGRÉDIENTS

pour 4 pots à partager

#### RECETTE

- > Filets de maquereaux au naturel = 1 poche de 1400 g
- > Citrons jaunes = 4
- > Aneth = 2 bottes
- > Fromage de chèvre frais = 500 g
- > Crème de raifort = 320 g
- > Sel et poivre du moulin 5 baies (q.s.p.)

#### LES FILETS DE MAQUEREAUX AU NATUREL

Conditionnement poche 1400 g



#### Préparation

- > Prélever le zeste du citron et le hacher pour récupérer 1 c. à soupe de zestes environ.
- > Presser le citron jaune et réserver la moitié du jus.
- > Émiettez finement le maquereau. Hacher l'aneth.
- > Mélanger le fromage frais avec le raifort. Ajouter le jus et les zestes de citron, l'aneth et bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre.
- > Incorporer le maquereau émietté et mélanger délicatement. Réserver au frais.

#### Dressage

- > Servir sur des toasts de pain de campagne grillés. Déguster.

#### Déclinaisons

- > Varier les toasts en servant ces rillettes avec des tranches de baguette aux graines ou de pain complet grillé par exemple.
- > Pour des rillettes « à l'indienne » : remplacer le raifort par de la moutarde douce, l'aneth par de la menthe, en y ajoutant un peu d'épices comme le curry ou du garam massala.



La qualité a un nom