

RILLETTES DE MAQUEREAU

Pour 400 g de filets de maquereau :

- Herbes de Provence
- 100 g de crème fraîche épaisse (éventuellement liquide)
- 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- 3 cuillères à café de câpres
- 3 cornichons
- Sel, poivre, tabasco

Lever les filets à l'aide d'un couteau long et fin : attaquer le dos à partir de la tête et suivre l'arête centrale. Couper ensuite sur la longueur pour enlever les arêtes de la partie centrale.

Passer ensuite la lame entre la peau et la chair pour ôter celle-ci.

Les faire pocher avec sel et herbes de Provence. Laisser refroidir et les émietter.

Hâcher câpres et cornichons.

Incorporer ensuite les ingrédients : crème, moutarde, câpres et cornichons.

Saler, poivrer, ajouter le tabasco en goûtant jusqu'à ce que cela vous plaise !

Servir sur toast.