

Rillettes de maquereaux



15 min



À partager

Ingrédients

- 1 boîte de filets de maquereaux au vin blanc Muscadet et aux aromates
- 8 c. à s de crème fraîche
- 2 échalotes
- Ciboulette
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Écrasez les filets de maquereaux après avoir enlevé le vin blanc et les aromates.
- Les mélanger avec 8 cuillères à soupe de crème fraîche.
- Ajoutez-y ensuite 2 échalotes hachées et quelques brins de ciboulette ciselés.
- Salez, poivrez et laissez reposer au réfrigérateur quelques heures.
- Servez les rillettes sur de belles tranches de pain de campagne grillées et régalez-vous !