

Rillettes de maquereau fumé et raifort



Rillettes de maquereau fumé et raifort - © Jean-Claude Amiel

- **6 PERSONNES**
- **TRÈS FACILE**

- **15 MIN.**+ 0 min. de cuisson

- **BON MARCHÉ**

INGRÉDIENTS

- 400 g de filets de maquereau fumé
- 4 petits oignons blancs
- 1 citron non traité
- 200 g de fromage frais (type Philadelphia ou Kiri)
- 2 cuillère(s) à soupe de crème de raifort
- 6 feuilles de basilic
- sel de mer

PRÉPARATION DE LA RECETTE "RILLETTES DE MAQUEREAU FUMÉ ET RAIFORT"

• 1.

Ôtez la peau des filets de maquereau.

• 2.

Pelez et émincez les oignons blancs.

• 3.

A l'aide d'une fourchette, effeuillez les filets de maquereau.

• 4.

Râpez le zeste du citron, puis coupez-le en deux.

. 5.

Versez le fromage frais avec la crème de raifort dans un saladier.

. 6.

Hachez le maquereau, les oignons blancs et le zeste de citron sur une planche à découper en mélangeant au fur et à mesure pour obtenir une pâte assez grossière.

. 7.

Versez dans le saladier avec le fromage frais et le raifort, rectifiez l'assaisonnement.

. 8.

Pressez le jus du citron zesté et mélangez à nouveau, ajoutez le basilic lavé, séché et finement haché.

. 9.

Recouvrez de film alimentaire et placez au frais 30 mn. Servez avec du pain grillé.