

Rillettes de maquereaux

Faire cuire les maquereaux dans un court-bouillon comme précédemment.

Egoutter, enlever la peau et les arêtes.

Mélanger à la fourchette pour émietter avec un peu de beurre (ou de margarine à tartiner, pour des rillettes plus faciles à étaler) pour des rillettes fermes ou pour congeler, avec de la crème fraîche si vous les aimez crémeuses.

Relevez selon votre goût de poivre, curry, cerfeuil, échalotes...

Mettre au réfrigérateur ou congeler.

Astuce : après décongélation ajouter une pointe de Tabasco.