Rillettes de maquereau fumé

Pour 4 personnes :

300g de maquereau fumé
150 g de beurre sorti avant afin qu'il ramollisse
4 belles échalotes
1 beau bouquet de ciboulette
Le jus d'un citron vert de préférence et son zeste. Suivant la quantité de jus que vous récupérez du citron, vous pouvez en ajouter 1/2 en plus.
Avec le citron jaune, je trouve que c'est moins bon.
Du sel mais ce n'est pas obligatoire . Goûter avant
Du poivre

1/ Éplucher les échalotes et les hacher.
Ciseler la ciboulette

2/ Ôter la peau et les arêtes du maquereau fumé.

3/ Mettre les chairs, le beurre, le jus et le zeste du citron, les échalotes dans un mixeur. Mixer selon l'appréciation personnelle.

4/ Vérifier l'assaisonnement et ajouter la ciboulette. Mélanger

5/ Tasser les rillettes dans une terrine. Mettre au frais au minimum 3h. Pour ma part, je les fais 48 h avant.

Servir avec des toasts tièdes

Elles se congèlent très bien !