

## **RILLETTES DE MARGATES**

- 200 grs de margates cuites au court bouillon 20/25 minutes  
(piquer pour contrôler)
- passer au mixer
- ajouter 200 grs de maquereau fumé, écrasé grossièrement à la  
fourchette
- ajouter 1 cuillère à soupe de whisky
- " 1 cuillère à café de moutarde
- sel, poivre, baies roses écrasées
- quelques brins d'estragon haché