

RILLETTES DE MAQUEREAUX

INGREDIENTS :

**750 grs de maquereaux frais - épluchés -
1 plaquette sous vide maquereaux fumés, poivrés
1 plaquette saumon fumé 2 tranches
2 jaunes d'oeufs
2 cuillères soupe d'huile d'olive
½ jus de citron
65 gr yaourt nature bulgare
150 grs de beurre ramolli
½ botte de ciboulette
Sel poivre**

Cuire les maquereaux à la vapeur - enlever peau et arrêtes - émietter à la fourchette - finement -

Dans le bol mixer de votre robot , mettre les maquereaux fumés et saumon (en morceaux) - les jaunes d'oeuf, l'huile d'olive, le jus du citron, le yaourt, le beurre, sel poivre.

Mixer le tout, vitesse maximum, pour obtenir une pâte homogène - Intégrer au saladier de maquereaux émiettés, toujours à la fourchette

Bien mélanger -

Laissez reposer au réfrigérateur au minimum 6 H

Prévoir des toasts grillés et parsemez de ciboulette ciselée.