



RILLETTE DE MAQUEREAU à la crème fraîche



Quantité finale
1 kg de rilette

Temps

Difficulté
Facile

Préparation

- 1- Mélanger les chairs de maquereaux avec crème fraîche, moutarde, poivre et jus de citron
- 2- Servir dans de petits ramequins et/ou étaler sur des toasts

Ingrédients

- 400 gr de chair de maquereaux grillés
- 100 gr de chair de maquereaux fumés
- 250 gr de crème fraîche épaisse de Normandie
- 250 gr de moutarde
- poivre, jus de citron (1 citron)

Mes notes :

A déguster avec modération ,
mais le plus souvent possible !!!

Le conseil du sommelier :

A accompagner avec 1 verre de Muscadet bien frais.

