



# RILLETTE DE MERLU au St Môret



## Personnes

5 pots de 200 gr

## Temps

Prépa 30 mn Cuisson 15 mn

## Difficulté

Facile

## Préparation

- 1- Faire cuire les merlus dans un court bouillon avec le thym, laurier et 10 grains de poivre noir pendant 15 mn.
- 2- Les égoutter, retirer la peau, les arêtes et émietter la chair et laisser refroidir.
- 3- Tailler les échalotes très finement et les cornichons en fines rondelles.
- 4- Mélanger la chair avec le Saint Môret, ajouter les échalotes, les cornichons, la moutarde et le jus de citron.
- 5- Rectifier l'assaisonnement avec le piment d'Espelette
- 6- Répartir dans les pots

## Ingrédients

- 5 merlus moyens
- 2 échalotes
- 500 gr de Saint Môret
- ½ jus de citron
- 10 cornichons
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Piment d'Espelette
- Thym, laurier, poivre en grain

**Mes notes :** Si vous stérilisez les rillettes, elles vont cuire une 2<sup>ème</sup> fois et vous obtiendrez de la bouillie !

**Vous pouvez remplacer les merlus par des maquereaux (6 gros ou 8 petits).**

## Le conseil du sommelier :

Servir en apéritif avec un bon vin blanc sec, type Muscadet, surtout pas de vin sucré.

