



Poisson d'avril : rillettes qui font des vagues



1 bocal



20 min

CE QU'IL TE FAUT

- 2 boîtes de maquereaux au vin blanc
- Le jus d'un citron jaune
- 100 à 150g de fromage blanc
- 1 oignon nouveau
- 4 c. à café du mélange d'épices "Poisson d'avril"
- Piment d'Espelette (facultatif)
- Sel, poivre de Timut



ASTUCE ÉPICURIEUSE

Envie d'un peu de croquant ?
Balance quelques graines de
sésame grillé ou des noisettes
concassées sur le dessus.

ACTION !

On attaque ! Choppe l'oignon nouveau et fais-lui la coupe la plus fine de sa vie. Presse le citron jaune comme si tu étais en compétition de bras de fer.

Les maquereaux en scène ! Égoutte tes filets de maquereaux et écrase-les à la fourchette dans un grand bol. Ajoute le fromage blanc, le jus de citron, le mélange d'épices "Poisson d'avril" et saupoudre un peu de piment d'Espelette pour le peps. Sale, poivre à ton goût. Ensuite, on mélange : touille avec amour jusqu'à obtenir une texture bien onctueuse.

Place au frigo... et à l'apéro ! Transvase tes rillettes dans un joli bocal (ou direct dans un bol, on est entre nous). Mets au frais une petite demi-heure, le temps de sortir le pain et de préparer les verres.

Sers avec des tranches de pain grillé ou des gressins, et régale-toi !