Rillettes de maquereau à la moutarde et aux cornichons

Des rillettes de maquereau au goût franc, relevées de moutarde et de cornichons. Elles se préparent en 5 minutes avec du poisson en conserve.

6 personnes	10 min préparation	0 min cuisson	10 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 240 g de filets de maquereau en boîte
- 100 g de fromage frais
- 1 c. à soupe de moutarde
- 4 cornichons
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de persil

Préparation

1. Hacher les cornichons et le persil dans le bol.
   4 sec / vitesse 5
2. Ajouter le maquereau égoutté, le fromage frais, la moutarde et le citron.
3. Mélanger sans réduire en purée.
   10 sec / vitesse 3 / sens inverse
4. Servir bien frais avec du pain de campagne.

Le conseil de Tiha
Le maquereau est salé : goûte avant d'ajouter du sel, tu n'en auras sans doute pas besoin.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur.