



6 personnes



15 min



10 min

## Rillettes de maquereau maison

Faites fondre un cube de bouillon dans 50 cl d'eau et 50 cl de vin blanc. Faites pocher les filets de maquereaux dans cette préparation frémissante durant 3 min. Émiettez les filets et incorporez la crème fraîche épaisse, la moutarde forte, les câpres hachées et les cornichons émincés. Salez, relevez avec un peu de tabasco et servez sur des toasts.

1 L de bouillon  
400 g de maquereau  
1 c. à s. de moutarde forte  
90 g de crème fraîche épaisse  
1 c. à s. de câpres  
3 cornichons émincés  
tabasco