

Rillettes de maquereaux



Je vous propose enfin ma dernière recette de rillettes réalisée pour les vacances. Pour cette rillettes j'ai fait simple, une délicieuse et savoureuse rillettes de maquereaux et....rien d'autre ! Le simple goût du maquereau suffit à rendre cette rillettes succulente !

Pour 1 pot de 370g

Ingrédients:

352g de maquereaux au naturel en boîte (soit 2 boîtes)

2c. à soupe de crème fraîche

2 pincées de sel

Préparation:

Mettez dans votre mixeur le maquereau égoutté. Mixez quelques secondes.

Raclez les parois du mixeur et ajoutez la crème fraîche et le sel. Mixez de nouveau quelques secondes et raclez les parois.

Versez la rillettes dans un pot à confiture, fermez et entreposez au frais jusqu'au moment de servir.