



Rillettes de maquereau



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 boîtes de maquereau (à l'huile)

huile d'olive (extra vierge)

ciboulette

1 citron (écorce, râpé)

sel et poivre

toasts melba

Méthode de préparation

- 1.** Retirez les maquereaux des boîtes et laissez-les bien égoutter.
- 2.** Émiettez le poisson dans un récipient.
- 3.** Ajoutez une bonne noix d'huile d'olive, la ciboulette émincée et le zeste du citron râpé.
- 4.** Salez, poivrez et mélangez bien. Servez avec des toasts melba.
- 5.** Pour avoir un effet « stylish », vous pouvez servir les rillettes de nouveau dans les boîtes rincées.