



Rillettes de maquereau fumé sur toast



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 maquereau fumé (emballé sous vide ou 2 filets de maquereau fumé)
4 cuillères à soupe de graisse d'oie
4 cuillères à soupe ciboulette (ciselée)
poivre
1 citron (zeste râpé)
petit toasts

Méthode de préparation

- 1.** Prélevez délicatement la chair du poisson et éliminez les arêtes. Veillez à retirer même les plus fines arêtes !
- 2.** Ensuite, mélangez le poisson, la graisse d'oie, la ciboulette, un peu de poivre et le zeste de citron. Laissez la préparation se figer au frigo et servez les rillettes sur des toasts.
- 3.** Servez immédiatement.