

RILLETTES DE MAQUEREAUX FUMES



Ingrédients :

200 g de filet de maquereaux fumés (2 à 3 filets)

2 cs de jus de citron

100 g de chèvre frais (type Chavroux)

1 échalote

Poivre du moulin

- Enlever la peau des filets de maquereau et hacher l'échalote.
- Dans un petit saladier, mélanger tous les ingrédients avec une fourchette pendant 2 à 3 minutes.
- Servir à l'apéritif sur des toasts ou en entrée en posant les toasts sur un lit de salade.