Rillettes de maquereaux

Voilà une rilette qui a toujours grand succès lors des apéro entre amis, ou en tartinades les soirs d'été sur un balcon ensoleillé. Facile et rapide et surtout bien moins grasse que des rillettes traditionnelles. Un goût frais et iodé pour se mettre en appétit. Vous êtes prêt ?

Pour un bol : 1 boîte de maquereau au naturel (ou au vin blanc) – 150g de fromage frais à 8% (ou à défaut normal) – 1 citron jaune bio – Quelques tiges de ciboulette – sel – poivre

Dans un bol, émiettez le maquereau. Ajoutez le fromage frais et à l'aide d'une fourchette, écrasez et mélangez avec le poisson.

A l'aide d'une râpe fine, récupérez le zeste de votre citron. Puis prélevez le jus.

Ajoutez un peu du zeste et du jus de citron. Mélangez au poisson. salez, poivrez. Goûtez. Le goût doit être doux avec une pointe d'acidité, mais bien équilibré.

Emincez la ciboulette rincée. Et ajoutez aux rillettes. Mélangez bien.

Rectifiez l'assaisonnement avec le zeste ou le jus du citron et/ou du sel et du poivre.

Gardez au frais couvert jusqu'au service.

Un bon pain frais aux graines est idéal !