

Les recettes du mas d'Issoire

Rillettes de Maquereaux

Ingrédients:

*5 ou 6 beaux maquereaux
3 càs de moutarde de Meaux
vinaigre de cidre
huile d'olive
bouquet de persil*

Préparation:

Demander au poissonnier de détacher les filets sinon on peut tout à fait y arriver en glissant une lame de couteau tout le long de l'arête centrale, des deux côtés.

Faire un court-bouillon avec 1 oignon piqué de clous de girofle, 1 carotte, du thym, laurier, sel poivre.

Y plonger les filets et laisser cuire 10 mn

Le plus délicat et un peu long reste à faire : il faut enlever la peau (je la gratte avec un couteau), et les arêtes (à la pince à épiler) !!!

Avec une fourchette (ou avec les doigts) faire les rillettes en effilochant la chair.

Dans un bol, battre ensemble la moutarde et le vinaigre, puis, comme pour une mayonnaise : ajouter petit à petit l'huile d'olive.

Mélanger avec les rillettes.

Rajouter le persil haché, rectifier l'assaisonnement.

J'en fais toujours une bonne quantité que je répartis dans des petites boîtes, je les mets au congélateur et je les sors au fur et à mesure.