

RILLETTES DE MAQUEREAU

200g filets de maquereau au vin blanc
2 échalotes
13 cl de vin blanc sec
 $\frac{3}{4}$ cs moutarde à l'ancienne
 $\frac{1}{2}$ cs moutarde ordinaire
1 cc curry
1 cc curcuma
16 cl crème liquide
42 g beurre
Sel et poivre

Hacher finement les échalotes, les mettre avec le vin blanc, chauffer jusqu'à une réduction de 50%
Ajouter le curcuma et le curry, bien mélanger ; ajouter la crème porter à ébullition en laissant encore réduire.

Hors du feu, ajouter le beurre couper en morceaux.

Oter la peau et les arêtes des filets de maquereaux et les écraser avec la moutarde et les aromates de la boîte de maquereaux

Vous pouvez ajouter 1 poivron ans peau coupé petit, des cornichons coupés petit
Mélanger à la préparation à la crème saler et poivrer puis placer au frais une nuit
Déguster avec du pain grillé ou du pain de campagne aux graines coupé très fin