

Maquereaux fumés à la chantilly



*Recette proposée par
le « Bosco de Diélette »*

Ingrédients :

- 450 g de maquereau fumé nature
- 70 g de beurre mou
- 15 cl de crème liquide très froide
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de xérès
 - 2 échalotes
 - le jus de 1 citron
- 1 botte de ciboulette

Pelez et ciselez finement les échalotes. Ciselez la ciboulette. Montez la crème liquide en chantilly bien ferme. Débarrassez les maquereaux de la peau et des arêtes, puis émiettez-les à la main dans une jatte. Ajoutez le beurre mou, le jus de citron, le vinaigre, l'échalote ciselée, la moitié de la ciboulette et du poivre.

Travaillez la préparation à la fourchette pour qu'elle soit homogène, puis incorporez délicatement la chantilly. Parsemez du reste de ciboulette, couvrez et mettez 1 heure au réfrigérateur. Servez les rillettes bien fraîches avec du pain grillé.

Dans les deux cas, pour fumer les maquereaux, il est préférable de lever directement les filets ; il n'y a plus qu'à retirer la peau !