

RILLETTES DE LA MER A LA FLEUR DE SEL



Pour 4 personnes

- 1 boîte de sardines (100 g)
- 1 boîtes de maquereaux aux aromates (100g)
- 40 g de fromage blanc de campagne (en faisselle c'est mieux pour l'égoutter)
- 1/2 jus de citron
- 1 c à soupe de coriandre hachée
- Fleur de sel
- Poivre (facultatif)

J'ai égoutté le fromage blanc dans une passoire recouverte d'une feuille de sopalin dédoublée... Le fromage blanc est au point quand il se décolle parfaitement du sopalin....

Ensuite j'ai égoutté les sardines et les maquereaux, et ôté les arêtes et la peau avec un couteau côté non tranchant ce qui permet d'enlever un minimum de chair...

J'ai écrasé le tout à l'aide d'une fourchette, en y ajoutant le jus de citron, le fromage blanc, la coriandre ciselée hachée, la Fleur de sel, un peu de poivre.

J'ai de nouveau malaxé le tout avant de couvrir d'un film et réfrigéré minimum 2 heures...

Vous pouvez servir ses rillettes aussi en apéritif accompagnées de petits toasts grillés, de mon côté j'ai trouvé des croûtons géants aromatisés aux olives et romarins, c'est exquis !

Vous pouvez utiliser d'autres variétés de maquereaux (à la moutarde, aux poivres verts...)