



A base de poissons et fruits de mer

Rillettes de maquereaux aux algues



1h05

TEMPS TOTAL

5 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

1h

REPOS

113

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

200 g **Maquereau**
3 c. à café **Crème fraîche épaisse**
35 g **Salicorne(s)**
1 **Poivre**
2 branche(s) **Persil plat**

Étape 1

Les étapes

- 1 Ouvrir la boîte de maquereau et égoutter le contenu. Le verser dans un bol.
- 2 Ajouter la crème épaisse et écraser la chair à la fourchette.
- 3 Égoutter la salicorne et l'incorporer à la préparation. Poivrer.
- 4 Laver et sécher les feuilles de persil et les ciseler. Les ajouter à la préparation et mélanger délicatement à la fourchette.
- 5 Placer au frais pendant 1h00. Servir avec des morceaux de pain bien grillés.
- 6 La salicorne étant déjà un peu salée, cette recette ne nécessite pas de sel.