

Rillettes de maquereau au curry

Par Christian & Muriel REVELEN

Ingrédients pour 4 personnes soit env. 2 à 3 pots à confiture fonction de la grosseur des maquereaux

- **4 Maquereaux, 2 Carottes, 3 Echalotes, 2 Branches de thym, 10 cl de vin blanc sec**
- **6 gr de gros sel, 1 gr de poivre, 2 cuillères à soupe bombées de moutarde forte**
- **20 cl de crème fraîche épaisse, quelques feuilles d'Estragon, 7 gr de curry**
- **2 gr de piment d'Espelette, quelques branches de coriandre fraîche**

1 Éplucher et couper avec une mandoline 2 échalotes et les carottes.

2 Mettre les maquereaux dans une grande marmite ou une poissonnière avec de l'eau froide à hauteur. Ajouter le poivre, le gros sel, le vin, le thym, les carottes et 2 échalotes. Porter à ébullition, couvrir et éteindre le feu. Laisser refroidir puis égoutter les maquereaux (garder le jus de cuisson)

3 Émietter les maquereaux dans un saladier avec les doigts, en prenant soin à bien enlever toute la peau et toutes les arêtes. Ajouter la moutarde, la crème et l'échalote restante ciselée en petits dés, l'estragon haché, la coriandre hachée, le Curry et le piment d'Espelette. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre. Détendre la préparation avec quelques cuillères à soupe de liquide de cuisson préalablement mixé et passé au chinois.

4 Déguster à l'apéritif sur du pain grillé.

5 Se conserve 3 jours max au réfrigérateur et se congèle bien également.