

# ***Rillettes de Maquereaux***

***par JC Ménard***

*Cuire au court bouillon :*

*1,5 kg de gros Maquereaux ( ce qui donne environ 700g net)*

***Bien émietter***

*Et ajouter*

*75 à 100g de beurre*

*100g de crème*

*1 jus de citron*

*3 cuillerées d'huile d'olive*

*1 cuillère de vinaigre blanc (à l'estragon)*

*1 cuillère de moutarde à l'ancienne*

*Pour le goût on peut ajouter :*

*2 filets de harengs doux (hacher finement)*

*ou maquereaux fumés*

*1 cuillère à café de poivre vert*

*J'ai ajouté du gingembre râpé*

***Bon Appétit***