

# RILLETTES DE MAQUEREAU



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4-6 personnes

- 200 g de filets de maquereaux en boîte - 200 g de fromage frais type St Morêt® - 1 échalote - 10 brins de ciboulette ciselée - 1 pincée de piment d'Espelette - ou de paprika fumé - quelques zestes de pamplemousse - bio (facultatif) - poivre 5 baies

---

1. Installez la cuve transparente et la mini cuve. Épluchez l'échalote, coupez-la en deux et hachez-la dans la mini cuve une dizaine de secondes en programme ROBOT.

2. Égouttez bien le maquereau et ajoutez-le dans la mini cuve avec les autres ingrédients. Mixez 10 secondes environ, jusqu'à obtenir une pâte à tartiner au goût fumé.

**Astuce du chef :**

Vous pouvez varier les plaisirs en utilisant un autre poisson à la place du maquereau, type sardines en boîte, thon ou saumon fumé.

Cook Expert ■

