

## RILLETTES DE MAQUEREAU

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Très Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 0 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 6 personnes

- **2 boîtes de maquereaux au vin blanc**
- **8 cuillères à soupe de crème fraîche**
- **2 échalotes hachées**
- **ciboulette**
- **sel, poivre**

### Etapes de préparation

1. Ecrasez les filets de maquereau (après avoir enlevé la peau et les aromates) avec la crème fraîche épaisse.
2. Ajoutez l'échalote hachée, la ciboulette ciselée, le sel et le poivre. Réfrigérez quelques heures.
3. Servez sur du pain de campagne grillé.

