

TERRINE DE MAIGRE

Ingredients

500 g de chair de maigre
400 g de crème fraîche
liquide
50 gr de beurre
3 oeufs, sel, poivre
ciboulette, persil

*Mettre au frais
et dégustez !*

Preparation

Passer la chair de Maigre
au mixer, ajouter les oeufs,
puis la crème, mélanger.

Saler, poivrer, ajouter les
herbes.

Cuire 1h dans un moule
bien beurré, au bain marie
dans le four th 7.

RILLETES DE MAQUEREAUX

Ingredients

1 kg de maquereaux
150 g de beurre
100 g de crème
fraîche liquide
oignons, bouquet garni
vinaigre, sel, poivre

Preparation

Faire un court bouillon avec oignons et bouquet garni.

A ébullition plonger les maquereaux, cuire 8 mn à feu
doux, laisser tiédir. Sortir les maquereaux, enlever la peau,
faire des filets.

Écraser les filets à la fourchette, ajouter un peu de court
bouillon, le beurre puis la crème fraîche liquide.

Assaisonner à votre goût : Soit poivre vert moulu, soit
vinaigre, soit moutarde à l'ancienne.