Rillettes de maquereaux / Algues

Ingrédients (pour un pot de 200 Gr environ)

Au choix : un maquereau frais ou naturel en boîte
1 cs de vinaigre ou de jus de citron
1 cs de câpres
1 gousse d'ail selon les goûts
2 cs d'algues en paillettes citron (laitue de mer, dulse, nori) à réhydrater avec le vinaigre ou le jus de citron
50 gr de fromage frais à tartiner ou de beurre salé

Préparation

L'ensemble sera mixé ou mélangé manuellement / aspect crémeux ou rustique

Observation

Ces rillettes se conservent au réfrigérateur, une semaine environ. Elles peuvent être servies sur du pain légèrement grillé, dans un sandwich ou encore dans des tomates cerises, sur des endives… On peut y rajouter, selon les goûts, de la purée de piment, ou tout autre condiment. Du fromage type chèvre ou roquefort, des raisins secs, un peu de rhum…

Cuisine ouverte chez Isabelle.D en présence de Marie-Martine.C, Martine.D et Yvonne.L.B
d'après une recette internet
Troc-Recettes du 6/2/2023 à Trédarzec