

Rillettes de Maquereau à la Bretonne Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 maquereaux de 200 g
- 1 carotte
- 1 oignon moyen
- 1 échalote hachée finement
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée finement
- 1 jaune d'oeuf
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 1 pointe de curry en poudre
- 25 cl de vin blanc sec
- 6 cl de vinaigre de vin rouge
- 2 dl d'huile de pépins de raisin
- 1 dizaine de grains de poivre noir
- Sel et poivre

Demandez à votre poissonnier de préparer 4 maquereaux de 200 g, retirer les têtes, et les vider.

1) Peler et émincer une carotte et un oignon moyen.

Dans une cocotte ovale de préférence, verser 1 litre d'eau, 25 cl de vin blanc sec, 5 cl de vinaigre de vin rouge, 1 dizaine de grains de poivre noir, la carotte et l'oignon émincés, saler légèrement, porter à ébullition pendant 10 minutes.

2) Le court-bouillon à 10 minutes de cuisson, disposer les maquereaux dans la cocotte les uns à côté des autres, ne pas les superposer, donner une bonne ébullition, puis éteindre le feu, laisser refroidir et pocher doucement les maquereaux, la chair va s'imprégner des aromates, et être moelleuse.

Il faut savoir que lorsque un poisson est mis à pocher dans un court bouillon chaud, il éclate, pour cette recette ce n'est pas important car la chair du poisson va être émietée. Mais si vous souhaitez conserver le poisson intact il faut le plonger dans un court bouillon froid.

3) Précautions à prendre pour faire une mayonnaise:

Tous les ingrédients qui rentrent dans la préparation doivent être à même température.

Pour que la mayonnaise soit bien ferme, il faut mettre beaucoup d'huile.

Afin de pouvoir conserver la mayonnaise au réfrigérateur, utiliser de l'huile de pépins de raisin qui ne fige pas.

Dans un saladier, mélanger avec un fouet un jaune d'oeuf avec une cuillère à soupe de moutarde, saler poivrer, puis incorporer petit à petit 2 dl d'huile de pépins de raisin.

4) Les maquereaux sont pochés, les égoutter sur une grille, ne pas conserver le court-bouillon.

Eliminer la peau des maquereaux, et les lever en filet, retirer les arêtes.

Puis émietter les filets à l'aide de 2 fourchettes, ajouter 1 échalote hachée finement, 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée finement, 1 pointe de curry en poudre, 1 cuillère à soupe de moutarde, 3 cuillères à soupe de mayonnaise, et mélanger.

Ajouter ensuite 1/2 cuillère à soupe de vinaigre de vin, mélanger.

Dresser et servir le plus frais possible soit en amuse bouche sur des petits croûtons ou en hors d'oeuvre.

Ces rillettes de maquereaux peuvent se conserver de 24 h à 48 h au réfrigérateur si la mayonnaise qui rentre dans la composition de cette recette est à base d'huile de pépins de raisin, sinon les consommer le jour même.