TARTINADE DE MAQUEREAUX, CORNICHON & VACHE QUI RIT ®



Ingrédients:

- Maquereaux au naturel (conserve) 130g égouttés
- 4 Vache qui rit® (ou + selon la texture désirée)
- 4 cornichons (ou + selon vos goûts)
- Moutarde 1 càc
- Poivre
- Facultatif: ciboulette

Astuces:

- Remplacer la Vache qui rit par un autre fromage fondu, à tartiner : Kiri, St Morêt, Carré Frais...
- Adapter cette recette en fonction de vos goûts.

+ de recettes de tartinades de poissons sur le blog!

Préparation : 10 minutes | Pas de cuisson Repos au frais : 30 minutes | Pour 1 bol de rillettes

- 1. **Égoutter** le maquereau.
- Égoutter les cornichons et les découper en petits morceaux.
- 3. Ciseler finement la ciboulette.
- Dans un bol : émietter le maquereau à l'aide d'une fourchette puis ajouter la Vache qui rit, le poivre, la moutarde et la ciboulette. Bien mélanger.
- Facultatif: laisser reposer au frais ≈ 30 minutes avant de les servir.

