

Rillettes de queue de lotte



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 2 h

Servez bien frais sur des toasts grillés. Idéal pour terminer un reste de lotte ou d'un autre poisson.

Ingrédients

- 1/2 queue de lotte - cuite et décortiquée
- 2 cs rases de crème fraîche
- 1 cs de moutarde - forte
- 3 brins de ciboulette - ciselée
- épices - de votre choix
- 1 gousse d'ail - moulue
- poivre

Préparation

- 1 Écrasez à la fourchette le poisson bien frais dans un saladier ou un grand bol.
- 2 Déposez-y la crème, la moutarde, la ciboulette, les épices de votre choix, l'ail et un peu de poivre. Mélangez bien l'ensemble avec la fourchette jusqu'à complète homogénéité.
- 3 Réservez quelques heures au réfrigérateur avant de déguster.

Proposé par



Annick

Bonjour, je suis retraitée, mes passions ?

La cuisine, le jardinage et depuis peu l'aquagym.

Venez me rejoindre sur mon blog et cuisiner avec moi les produits cultivés avec amour !

A bientôt.

Annick

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

