

# Cours de cuisine du Lundi 19 Janvier 2015

## Rillettes de maquereau et merlan

Préparation : 15 mn

Cuisson : pochage : 8 mn

Cuisson : 25 mn en tout

### **Ingrédients :**

450 gr de filets de maquereau

450 gr de filets de merlan

1 bouquet garni

1 oignon

1 clou de girofle

Sel poivre du moulin à volonté

2,5 l d'eau bouillante

150 ml de vin blanc sec

25 ml de vinaigre de vin blanc

300 ml de crème liquide

Le jus d'un citron

100 ml de ciboulette hachée

Déposez les filets de poisson dans la passoire et posez-la dans le bol.

Ajoutez un bouquet garni, un oignon piqué d'un clou de girofle, du sel et du poivre et versez l'eau bouillante, juste pour recouvrir le poisson : fermez et laissez pocher 8 mn.

Dans une grande casserole, versez le vin blanc, le vinaigre et faites bouillir. Ajoutez ensuite la crème liquide et faites réduire pendant 15 mn.

Egouttez les filets de poisson, ajoutez-les au mélange de la casserole et faites cuire encore 10 mn.

Ajoutez le jus de citron et écrasez bien le tout à la fourchette.

Ajoutez la ciboulette ciselée et mettez au frais.

***Délicieux à l'apéritif sur du pain grillé ou en entrée.***