

## **Rillette de Maquereaux**

**Ingrédients :    Pour 6 personnes**

- 500 g de maquereaux au vin blanc.
- 150 g de beurre
- 4 échalotes
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 1 citron
- sel, poivre

**Préparation :**

- Ecraser la chair des maquereaux avec le beurre ramolli.
- Hacher les échalotes et la ciboulette. Les ajouter au mélange.
- Ajouter le jus de citron.
- Saler (ou pas), poivrer.
- Mettre en terrines et au frais pendant au moins 3 heures.