

Rillettes de maquereau à la belliloise

Prendre 3 ou 4 maquereaux selon grosseur, faire cuire les poissons, retirer les arêtes, écraser la chair ou la mixer, ajouter ensuite moutarde à l'ancienne, citron vert, 1 yaourt ou crème fraîche, sel poivre. On peut ajouter aussi ciboulette, persil haché etc... selon goût ou d'autres épices.