



## Les Recettes du Bonheur



Jackie Masse



facile

### RILLETES DE MAQUEREAU FAÇON OPÉRA

#### POUR 8 PERSONNES,

- Pain de mie
- 1 pot 210g rillettes maquereau au vin blanc « inspiration »
- 1 tomate fraîche ou des tomates confites.
- 1 pot de crème fraîche (d'un producteur local c'est idéal)
- 1 pomme Grany ou 1 Jonagold
- Citron
- Radis
- 1 maquereau fumé



*Astuce de chef «anti gaspi» : réalisez vos tomates confites avec vos tomates un peu fatiguées.*

*Emondez, épépinez les tomates. Coupez en lamelles et étalez sur une tourtière avec du papier sulfurisé. Salez poivrez, rajoutez un filet d'huile d'olive et du thym. Passez au four à 90-100 °C pendant 15 à 20 minutes. Laissez refroidir. Vous pourrez les conserver au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours.*

▪ Abaissez le pain de mie (bien écrasé avec un rouleau à pâtisserie). Découpez aux dimensions de votre emporte-pièce.

▪ Maintenant, superposez les couches dans l'emporte-pièce comme suit :

▪ Commencez par le pain de mie abaissé. Déposez délicatement un peu de rillettes de maquereau. recouvrez avec les tomates confites (réalisées par vos soins : voir astuce du chef), du thym et du romarin.

▪ Dans un saladier, fouettez de la crème et des rillettes (tant pout tant) comme une chantilly. Salez, poivrez, rajoutez un peu de muscade râpée et quelques plantes (asters maritimes ou salicornes) coupées finement ainsi qu'une échalote ciselée.

▪ Rajoutez ce mélange crème/rillettes au dessus des tomates confites.

▪ Finissez par une dernière couche de rillettes.

▪ Sur le dessus, déposez une julienne de pomme non pelée (Gransmith ou Jonagold préalablement citronnée) ainsi que quelques radis coupés finement pour le croquant.

▪ Enlever délicatement l'emporte-pièce. Mettez du relief à votre présentation en coupant en diagonale un maquereau fumé et présentez-le comme sur la photo. Bon appétit !

▪ Si vous n'avez pas d'emporte-pièce, vous pouvez réaliser cette recette dans des verrines.

Recette éditée et consultable : [www.les-jardinsdelocean.fr](http://www.les-jardinsdelocean.fr)