

N°527



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



ENTRÉE

Rillettes de maquereaux



Credits photo et recette : F. Hamel / A. Beaumont.



CERCLES
CULINAIRES
DE FRANCE

COURS DE CUISINE
DE QUALITÉ DEPUIS 1994
50 ÉCOLES HÔTELIÈRES
AGRÉÉES
150 PROFESSEURS
DE CUISINE ASSOCIÉS

NICOLAS

Pour 4 personnes

1 échalote | 1 cuil. à soupe de ciboulette | ½ oignon | 6 filets de maquereau (avec peau) | 2 branches de thym | 2 feuilles de laurier | 2 pincées de curry | 20 g de beurre demi-sel | 2 cuil. à soupe de crème liquide (30 % de matière grasse) | sel | poivre du moulin | Pour la mayonnaise : 1 œuf | 1 cuil. à soupe de moutarde | 10 cl d'huile | sel | poivre du moulin

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6/7). **Eplucher, laver** et **hacher** l'échalote. **Laver, égoutter** et **couper** la ciboulette en petits morceaux. **Eplucher, laver** et **émincer** l'oignon. Dans 2 feuilles de papier d'aluminium, **répartir** les filets de maquereau, l'oignon, le thym, le laurier, saupoudrer de curry. **Ajouter** le beurre. **Fermer** hermétiquement la papillote. **Enfourner** et cuire 5 à 6 minutes. **Ouvrir** délicatement les papillotes (attention à la vapeur brûlante). **Laisser refroidir** (environ 1 heure). **Désarêter, retirer** la peau du maquereau, **émietter** sa chair en l'écrasant à la fourchette.

Pour la mayonnaise :

Clarifier un œuf. Placer le jaune dans un bol avec la moutarde. **Mélanger** et incorporer progressivement l'huile en fouettant. **Assaisonner**. **Détendre** la mayonnaise avec la crème liquide. Dans un saladier, **disposer** l'échalote, la ciboulette ciselée et la mayonnaise, **mélanger**. Incorporer le maquereau émietté. Bien mélanger, répartir les rillettes dans de petits ramequins individuels et placer au frais. **Retirer** du réfrigérateur 15 minutes avant dégustation.

Le conseil de votre caviste :

Château de l'Hyvernière 2011
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

- Nez : Fleurs blanches.
- Bouche : Plein, assez corsé, bien signé, finale tendue et enrobée.



Pourquoi cette alliance ?

Cette entrée oblige à choisir un vin susceptible de dynamiser le palais, donc souple et doté d'une certaine acidité. Ce blanc jouera avec simplicité de son fruité et de sa fraîcheur.

Et aussi : Les Jolies Filles 2013 Côtes de Provence rosé



Retrouvez toutes les recettes des Cercles Culinaires de France sur WWW.cercleculinaire.com



Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.