

Réussir les rillettes de maquereaux en cinq étapes

Sur le pouce. Vous avez envie d'épater vos convives avec de délicieuses rillettes de maquereaux ? Le chef du restaurant l'Achillée, Sylvain Revelant, a concocté pour vous une recette facile.



Environ 45 minutes de préparation sont nécessaires pour élaborer ces rillettes pour deux personnes.

1^{re} étape : la marinade

Couper « le plus fin possible » 1/2 carotte, une échalote, un oignon nouveau, du fenouil (environ 50 g), une tranche de céleri.

Mettez la moitié dans une casserole et faites suer dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajouter quelques grains de poivre, une cuillère à soupe de vin blanc et quelques cuillères à soupe d'eau (15 cl). Laissez infuser un bouquet aromatique composé de thym, de laurier, de romarin et de queues de persil. Laissez bouillir pendant 10 minutes puis retirez le bouquet.

2^e étape : la cuisson des maquereaux

C'est ce qu'il faut demander à son poissonnier : « Deux maquereaux de taille moyenne, 300 g maxi, levés en filet et désarêtés ».

Placer les maquereaux dans la casserole et laisser cuire une à deux minutes. « C'est très rapide, surtout si le poisson est bien frais ». Dès que la chair est blanche, sortez-les de la marinade et laissez-les refroidir.

3^e étape : la vinaigrette

Pendant que les maquereaux refroidissent, préparez une vinaigrette.

Dans un bol, mélangez une cuillère à soupe de vinaigre balsamique et d'huile d'olive, du sel et du poivre. Ajouter l'autre moitié des légumes, « crus, ils ajouteront un peu de croquant » et verser une cuillère à soupe de marinade.

4^e étape : la préparation des rillettes

Une fois les maquereaux ont bien refroidi, pelez-les. « S'il reste un peu de peau, ce n'est pas gênant ». Mélangez bien avant de verser une cuillère à soupe de légumes marinés et une de marinade. Selon les goûts, il est possible d'ajouter le jus d'un demi-citron, de la ciboulette ou du persil haché. Ajoutez une bonne cuillère à soupe de crème fouettée, « pas trop montée sinon ça devient du beurre » et mélangez délicatement. Mettre au frais.

5^e étape : les toasts à l'huile d'olive

Versez avec générosité de l'huile d'olive dans une poêle et déposez deux tranches de pain, d'une épaisseur d'environ 2 cm. « Là, j'ai pris du pain aux céréales, mais ça peut être du pain de campagne, de la baguette tradition ou des tranches de brioche aussi ».

Faites dorer la tranche, une minute de chaque côté, le temps que ça imbibe bien. « Sinon, vous pouvez faire chauffer le pain au toaster puis appliquez l'huile d'olive au pinceau de cuisine ». Étalez les rillettes sur le pain, dressez vos deux assiettes puis versez avec soin quelques cuillères de vinaigrette.

Après ça, vous n'avez plus qu'une chose à faire : vous régaler !

Perrine BULLANT.



Sylvain Revelant a concocté une recette facile.

Découvrez les autres plats gourmands du chef Sylvain Revelant au Restaurant L'Achillée, 90, rue Louvel-et-Brière à Touques, ouvert tous les jours, midi et soir, sauf mercredi

et jeudi. Menus à partir de 25 €.

Retrouvez la recette en vidéo sur ouestfrance.fr/trouville