Rillettes de maquereaux

Base n° 1 : avec beurre et crème

500 gr de chair de maquereau cuite au court bouillon et désarété
70 gr de beurre ½ sel (fondu)
100 gr (10cl) de crème épaisse
5 cl de vin blanc (50 gr) ou jus de citron
Sel et poivre

Base n° 2 : avec crème fraîche seulement

500 gr de chair de maquereau cuite au court bouillon et désarété
200 gr (20 cl) de crème épaisse
5 cl de vin blanc (50 gr) ou jus de citron
Sel et poivre

Il existe aussi une variante avec fromage blanc nature ou assaisonné

Variantes d'assaisonnement : les proportions dépendent de vos goûts

Ciboulette et curry

Poivre vert et citron vert (1 cuillère à soupe de poivre vert)

Aneth échalote et pastis (cuire l'aneth avec les maquereaux, 1cl de pastis)

Algues et échalote (1 cuillère à soupe d'algues, échalotes ciselées crues)

Moutarde à l'ancienne et poivre mignonette (1 cuillère à soupe de moutarde)