

Rillettes de maquereau à l'aneth et au citron confit

Ingrédients

2 boîtes de Maquereaux au vin blanc
1 Citron (petit citron confit au sel) si possible
150 g de Fromage frais
1 Oignon nouveau
1/2 Citron
Quelques brins d'aneth
Piment d'Espelette
Sel et poivre

Déroulement

Egoutter le citron confit. Coupez-le en quartiers et récupérer l'écorce. Coupez-la en petits morceaux. Pelez et émincer finement l'oignon. Hachez l'aneth. Pressez le 1/2 citron.

Égoutter les filets de maquereau au vin blanc. Écraser la chair à la fourchette et mettez-la dans un saladier. Ajoutez le fromage frais, le jus du demi-citron, l'écorce du citron confit et l'aneth. Salez, poivrez, ajoutez quelques pincées de piment, mélanger soigneusement.

Débarrasser les rillettes dans un bocal et réserver au frais. Déguster avec du pain grillé.

Lieu jaune et sauce à l'échalote

Ingrédients

4 darnes de Lieu jaune
2 échalotes
25 g Câpres
1 Citron
Quelques brins d'Aneth
Huile d'olive
Piment d'Espelette
Sel

Déroulement

Eplucher les échalotes, puis en les hachant grossièrement au couteau.

Dans un bol, mélangez les échalotes hachées, les câpres, le jus de citron, les feuilles d'aneth, du piment d'Espelette et 3 c. à soupe d'huile d'olive. Réservez.

Chauffez 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle, faites revenir le poisson 3 min de chaque côté à feu moyen. Servez-le sans attendre avec la sauce.

Tarte facile choco & noix de coco, façon "Bounty"

Ingrédients

Pâte sablée

130 g Chocolat pâtissier (noir ou au lait selon les goûts)

13 cl Crème liquide

12 cl Crème de coco

100 g Noix de coco râpée + 1 c. à soupe pour la finition

25 g Sucre glace

Déroulement

Cuire la pâte à blanc :

Commencez cette recette de tarte "Bounty" en préchauffant le four à 180 °C. Beurrez et chemisez le moule de papier cuisson puis foncez-le avec la pâte sablée. Couvrez-la de papier cuisson et de billes de cuisson. Enfournez pour 25 min. Retirez le papier et les billes de cuisson et poursuivez la cuisson pendant encore 5 min. Laissez refroidir.

La garniture sans cuisson :

Mélangez la crème de coco avec la noix de coco râpée et le sucre glace. Garnissez le fond de tarte avec cet appareil, tassez bien puis placez au frais 1 h.

Portez à ébullition la crème liquide puis versez-la sur le chocolat coupé en morceaux. Attendez 2 min puis remuez en partant du centre. Lissez la ganache puis recouvrez la tarte.

Saupoudrez de noix de coco râpée et placez la tarte au frais 1 h avant de déguster-le sans attendre a