



A base de poissons et fruits de mer

Rillettes de poissons blancs



25 min	20 min	5 min	0	248
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Étape 1

Préparation des rillettes de poissons blancs

- 1 Parer et laver les pavés. Réserver.
- 2 Dans une casserole, mettre le cabillaud et le carrelet, le vin blanc, le thym, le laurier, du gros sel, du poivre et recouvrir d'eau à hauteur.
- 3 Porter à ébullition et laisser frémir 5 minutes.
- 4 Eteindre et laisser les pavés refroidir dans le court bouillon, puis débarrasser dans un saladier et réserver au frais.
- 5 Equeuter et laver les herbes, ciseler finement.
- 6 Dans la cuve d'un robot, mettre le carrelet, hacher, ajouter le cabillaud, hacher de nouveau.
- 7 Ajouter le yaourt, la crème, fines herbes, le jus du citron pressé et un peu de poivre du moulin, de l'huile d'olive, hacher de nouveau.
- 8 Vérifier l'assaisonnement et réserver au frais.
- 9 Couper la baguette en croûtons et passer quelques minutes au four préchauffé à 180°C (Th.6).

3 **Pavé(s) de cabillaud**
150 g **Filet(s) de carrelet**
1 **Yaourt**
1 dl **Vin blanc**
1 feuille(s) **Laurier**
1 feuille(s) **Thym**
1 **Gros sel**
1 **Poivre**
0.5 **Citron(s)**
0.5 botte(s) **Cerfeuil**
0.5 botte(s) **Ciboulette**
5 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
0.5 **Pain(s) de campagne**

Étape 2

Dressage

1 Servir avec les rillettes.