



Entrées froides aux produits de la mer

Barquettes de pommes de terre et maquereaux à la vapeur



1h 30 min 30 min 0 427

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des rillettes de maquereaux

- 1 Rincer les filets de maquereaux sous un filet d'eau fraîche et les sécher à l'aide de papier absorbant.
- 2 Les placer dans le panier d'un cuit vapeur et les cuire pendant 10 minutes.
- 3 Les débarrasser ensuite sur une assiette, les laisser tiédir pendant quelques minutes.
- 4 A l'aide d'un couteau d'office, retirer la peau des filets de maquereaux.
- 5 Il suffit de racler légèrement la surface du plat de la lame pour que la peau se détache.
- 6 Supprimer également la chair très brune qui peut avoir une saveur forte, désagréable à la dégustation.
- 7 Éliminer les éventuelles arêtes à l'aide d'une pince à désarêter.
- 8 Il est assez facile de les détecter en passant la pointe du doigt sur la surface du poisson.
- 9 Placer les filets de maquereau dans un petit saladier et les écraser légèrement à l'aide d'une fourchette.
Ajouter la crème fraîche et le piment d'Espelette.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pommes de terre

8 **Pomme(s) de terre**

Ingrédients pour les rillettes de maquereau

300 g **Filet(s) de maquereau**
5 cl **Crème allégée**
1 pincée(s) **Piment d'Espelette**
1 **Sel**

Ingrédients pour la vinaigrette au cerfeuil

0.5 botte(s) **Cerfeuil**
2 c. à soupe **Moutarde**
6 c. à soupe **Huile de colza**
2 c. à soupe **Vinaigre de cidre**
2 pincée(s) **Sel**
2 pincée(s) **Poivre**

- 10 Mélanger les rillettes à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.
- 11 Ces rillettes peuvent être plus ou moins fines. Arrêter de les travailler quand la texture désirée est obtenue.
- 12 Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.

Étape 2

Préparation des barquettes de pommes de terre

- 1 Laver et éplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe.
- 2 Les couper en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Les creuser légèrement à l'aide d'une cuillère parisienne.
- 4 Placer les demi pommes de terre dans le panier d'un cuit vapeur et les cuire pendant 20 minutes.
- 5 Sortir les pommes de terre du cuit vapeur, les laisser tiédir pendant quelques minutes sur une assiette.

Étape 3

Préparation de la vinaigrette au cerfeuil

- 1 Laver et sécher le cerfeuil à l'aide de papier absorbant puis l'effeuiller.
- 2 Ciseler finement le cerfeuil à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Dans un verre large et haut, comme par exemple un verre mesure, placer le cerfeuil, la moutarde, le vinaigre, l'huile, le sel et le poivre.
- 4 Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Étape 4

Dressage

- 1 Placer 4 barquettes de pomme de terre par assiette.
- 2 Les garnir de rillettes de maquereaux à l'aide d'une cuillère à café.
- 3 Napper d'un peu de vinaigrette au cerfeuil à l'aide d'une cuillère à soupe. Servir le reste de sauce dans un ramequin.
- 4 Pour obtenir un effet chaud froid intéressant, il est préférable de déguster ces barquettes peu de temps après la cuisson des pommes de terre.