

Rillettes de maquereau fumé avec des radis au vinaigrés

Un bol généreux, 10 minutes

Pour les radis:

- * *Vinaigre du cidre – 50ml*
- * *Sucre – 1 c. à c.*
- * *Graines de poivre noir – quelques unes*
- * *Graines de fenouil – 1 c. à c.*
- * *Radis - une poignée, finement tranchés*

Pour les rillettes:

- * *Maquereau fumé – 6 filets, la peau enlevée*
- * *Sauce de raifort – 3 c. à s.*
- * *Citron – jus et zeste de 1*
- * *Moutarde – 1 c. à s.*
- * *Yaourt nature – 50ml*
- * *Paprika – 1 c. à c.*
- * *Crudités ou feuilles d'endive – pour servir*

Commencer avec les radis. Porter à ébullition le vinaigre, le sucre et les épices dans une petite casserole. Égoutter, en gardant le vinaigre parfumé. Mettre les radis dans un bocal et ajouter le vinaigre. Fermer et laisser à côté.

Pour les rillettes, bien malaxer toutes les ingrédients dans un bol avec les doigts ou une fourchette. Disposer sur les feuilles pour servir, avec une pincée de paprika et quelques rondes de radis.

Tapenade

10 minutes, un bol moyen

- * *Olives - 1 boîte/bocal, dénoyautées*
- * *Tomates séchées - 3*
- * *Câpres - 3 c. à c, égouttées*
- * *Ail - 1 gousse, épluchée*
- * *Anchois fumés - 3*
- * *Huile d'olive*
- * *Crudités - pour servir*

Mettre toutes les ingrédients sauf l'huile dans le bol d'un mixeur. Réduire dans un poulpe épais. Gardant le mixeur en marche, ajouter un filet de l'huile d'olive jusqu'à ce que l'obtention de la consistance souhaitée. Personnellement, je préfère sans trop d'huile pour une tapenade plus épaisse. Servir avec des crudités.