

Rillette de Silure

Ingrédients:

- 1 kg de Silure
- 2 litres de court bouillon de poisson
- 250 grammes de crème fraîche
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Meaux
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- sel et poivre

Faire cuir le silure dans le court bouillon de poissons environ 10 minutes (juste à ébullition),

Faire égoutter le poisson et laisser refroidir.

Mélanger dans un grand saladier la crème , les moutardes , le vinaigre balsamique et l'échalote hachée.

Hacher dans un plat le poisson à l'aide d'une fourchette ou avec les mains ,ajouter le poisson une fois émietté dans le saladier avec la crème ,bien mélanger et ajouter du sel et poivre suivant vos goûts. Laisser refroidir au frigidaire une nuit et servir en toast ou simplement dans une verrine.