

## FINGER DE RILLETTES DE MAQUEREAUX – MOUSSE ET SALADE DE CHOU-FLEUR



**Ingrédients :** (pour 6 personnes)

**Rillettes**

1 boîte de filets de maquereaux à l'huile (120 gr brut)

40 gr de beurre

1 c. à soupe de séré maigre  
quelques gouttes de jus de citron

sel, poivre, piment en poudre

6 tranches de pain croustillant

**Mousse et salade de chou-fleur**

1 chou-fleur de 4-500 gr

0,5 dl de crème 25 %

vinaigre blanc

huile d'olive

3 tiges de coriandre fraîche

sel, poivre

**Préparation :**

Ecraser les filets de maquereaux égouttés à la fourchette, les mélanger au beurre mou et au séré. Assaisonner avec du sel, poivre et poudre de chili et quelques gouttes de jus de citron. Mettre au frais.

Couper les pains croustillants en longs rectangles de 2 cm de large. En tartiner un sur deux puis fermer comme un sandwich.

**Mousse et salade de chou-fleur :** couper à la mandoline 100 gr de chou-fleur pour la salade. Peser 200 gr pour la mousse et faire cuire à l'eau salée. Egoutter et mixer, ajuster la consistance avec un peu de crème 25 %. Bien assaisonner.

**Service :**

Déposer les finger sur une ardoise, répartir la mousse dans des petits bols et assaisonner la salade avec sel, poivre, coriandre ciselée huile d'olive et quelques gouttes de vinaigre blanc.