

## RILLETTES de DAURADE par Alain R.



200 g de chair de daurades cuite au four( 15min à 180°, huile pimentée, vin blanc ,citron vert).

Émietter la chair à la fourchette. Ajouter 2 cuillères à soupe du jus de cuisson.



Mélanger avec 100g de fromage Madame Loïk « échalotes ciboulette » ( ou un petit peu plus suivant goût et onctuosité désirée ).

Ajouter 6 petits cornichons mixés avec une fourchette de câpres et un petit peu de vinaigre blanc.

2 à 3 tours de très bon poivre du moulin

Dresser sur canapés ou tartines grillées

**Option** :1 cuillère à café de moutarde ou moutarde à l'ancienne.

Autres déclinaisons possibles :

Olives mixées noires ou vertes

Tomates séchées

Chorizo rissolé mixé(n'ai pas goûté mais peut-être sympa)