

Citron farci aux rillettes de maquereau

 Difficulté  Budget   20 minutes

LES INGRÉDIENTS

- 4 citrons jaunes bio,
- 350 gr de filets de maquereau au vin blanc,
- 2 cuillères à soupe de câpres,
- 2 petits suisses,
- 2 cuillères à soupe de crème épaisse,
- 2 cuillères à café de moutarde forte,
- 1 bouquet de ciboulette,
- Du sel et du poivre du moulin.

LA RECETTE

1. Coupez un chapeau aux citrons avec [le grand santoku GEN](#) de **Kyocera**, puis évidez-les.
2. Pratiquez cette opération au-dessus d'un bol pour récupérer le jus.
3. Égouttez et émiettez les filets de maquereau et mettez-les dans un saladier.
4. Hachez grossièrement les câpres avec [le grand santoku GEN](#) de **Kyocera**.
5. Rincez, séchez et ciselez le bouquet de ciboulette à l'aide des [ciseaux à lames en céramique](#) de **Kyocera**.
6. Dans le saladier, ajoutez les petits suisses, la crème, la moutarde, 4 cuillères à soupe de jus de citron, la ciboulette et les câpres.
7. Salez et poivrez avec [le nouveau moulin à épices en bois](#) de **Kyocera** puis bien mélanger avec une fourchette.
8. Remplissez les coques des citrons de rillettes de maquereau, posez les chapeaux sur chacun d'entre eux.
9. Réservez au frais avant de servir.

Accompagnez cet original et vitaminé citron farci d'un vin d'Alsace, un Riesling par exemple. À consommer toujours avec modération !

www.kyocera-cuisine.fr

Contact Presse: KEEPINTOUCH
Delfine Bourguignon - rp@keepintouch.fr



VOS USTENSILES

- ✓ **1 grand santoku GEN de Kyocera** à lame en céramique blanche de 16 cm fiable et ultra tranchant



- ✓ **1 paire de ciseaux Kyocera** à lames en céramique blanche, précis et fonctionnels.



- ✓ **1 Moulin à épices Kyocera** avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût



NOUVEAU