BIOWALLONIE

NOM DE LA RECETTE : Rillettes de maquereau fumé

NOMBRE DE COUVERTS : 7 CVTS

POIDS DE LA PORTION : 75 GRAMMES

PRIX PAR PORTION : EUROS

TEMPS DE PREPARATION : MINUTES

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX [€/kg]	COÛT	FOURNISSEUR
Maquereau fumé	250	Gr			
Fromage frais	150	Gr			
Échalote	50	Gr			
Citron	1	Pce			
Ciboulette	0,5	Botte			
Poivre					
Sel					
TOTAL			0,00	**0,00**	

ALLERGÈNES :

MODE DE PRÉPARATION :

1) Retirer la peau des filets de maquereau puis mixer avec le fromage frais
2) Peler et hacher l'échalote, incorporer au mélange précédent avec la ciboulette ciselée, le zeste râpé, le jus du citron et le poivrez
3) Réserver au frais