



## EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT...



### COMMENT ON JOUE ?

#### 1 - Lisez la recette des "rillettes aux deux cabillauds"

##### ÉTAPE 1

Faites cuire votre **cabillaud** dans un **court-bouillon**. Laissez-le refroidir.

##### ÉTAPE 2

Lavez votre citron vert et prélevez le zeste et le jus d'un **citron vert**. Lavez et ciselez quelques **feuilles de coriandre**.

##### ÉTAPE 3

Coupez vos tranches de **cabillaud fumé** en petits morceaux. Émiettez votre cabillaud cuit.

##### ÉTAPE 4

Dans un saladier, mélangez les deux cabillauds avec le **fromage frais**.

##### ÉTAPE 5

Ajoutez le **zeste de citron**, la coriandre, quelques baies de poivre de Sichuan concassées et un peu de piment d'Espelette. Ajoutez ensuite un peu de jus de citron suivant votre goût. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

##### ÉTAPE 6

**Réservez 1 heure au frais** avant de répartir votre préparation dans des petits ramequins.

Décorez selon votre inspiration et servez vos rillettes avec quelques toasts ou autres tartines de votre choix.



## ASTUCES D'HELPY :

Voici une idée simple et très savoureuse pour l'apéritif, des rillettes de cabillaud. Que ce soit pour un apéritif entre amis ou pour un apéritif de fête, ces rillettes mêlant le cabillaud frais et le cabillaud fumé, le tout lié avec du fromage frais, sont originales, délicates et raviront vos convives par leur saveur équilibrée.



### 2 - Convertissez la quantité d'ingrédients pour 24 personnes :

INGRÉDIENTS	CABILAUD FRAIS	CABILAUD FUMÉ	FROMAGE FRAIS	CITRON VERT	CORIANDRE FRAÎCHE	PPIMENT D'ESPELETTE	POIVRE DE SICHUAN
<b>Pour 8 pers.</b>	<b>200 G</b>	<b>120 G</b>	<b>150 G</b>	<b>1</b>	<b>1/2 BOUQUET</b>	<b>1/2 CUIL. À CAFÉ</b>	<b>12 BAIES</b>
<b>Pour 24 pers.</b>							

SOLUTIONS : 600 G DE CABILAUD FRAIS, 360 G DE CABILAUD FUMÉ, 450 G DE FROMAGE FRAIS, 3 CITRONS VERTS, 1 BOUQUET ET DEMI DE CORIANDRE, 1 CUILLEÈRE À CAFÉ ET DEMI DE PIMENT D'ESPELETTE, 36 BAIES DE POIVRE DE SICHUAN.