

# Rillettes de poisson à la moutarde, Tobiko et oignons verts

## Recette pour Tapas

### Description

Une belle quenelle de rillettes de poisson, sur une tranche de baguette toastée, agrémentée d'huile d'olive et de poivre du moulin.

### L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser une seule sorte de poisson, assurez-vous toujours de sa fraîcheur avant de l'utiliser cru.

### Ingrédients

#### Crouçons

- 0.50 Unité(s) Baguette
- 15 Ml Huile d'olive
- 3 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- Sel et poivre

#### Rillette de poissons

- 50 Gr Filet de saumon
- 100 Gr Poisson à chair blanche
- 0.50 Unité(s) Échalote française
- 15 Ml Câpres
- 5 Ml Moutarde de meaux
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 0.50 Unité(s) Citron
- 25 Gr Fromage à la crème
- 1 Pincée(s) Paprika fumé
- 1 Unité(s) Échalote
- Sel et poivre

#### finition

- 50 Gr Oeufs tobiko
- Sel et poivre

### Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

#### Mise en place

Ciselez l'échalote grise (française), l'échalote verte et la ciboulette, zestez le citron. Épongez bien les câpres sur du papier absorbant.

#### Rillettes de poisson

Salez et poivrez les chairs de poisson. Déposez le poisson sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Versez un filet d'huile d'olive et badigeonnez légèrement le poisson. Faites cuire au four pendant 10 minutes. Laissez refroidir au réfrigérateur. Dans un bol, réunissez le fromage à la crème, la moutarde, l'échalote grise, la ciboulette, l'échalote verte, le paprika fumé ainsi qu'une

pincée de zeste et un trait de jus de citron. Salez et poivrez et selon votre goût. Ajoutez la chair de poisson puis mélangez bien à la fourchette, ou à l'aide d'un mélangeur électrique afin de créer une texture souple.

### Croûtons

Tranchez la baguette de biais pour obtenir de fines tranches. Posez-les sur une plaque de cuisson et versez un filet d'huile d'olive. Assaisonnez de sel et poivre et cuire au four 10 minutes jusqu'à ce que les croûtons soient croustillants et dorés.

### Finitions

Réalisez de belles quenelles que vous déposerez délicatement sur les croûtons. Déposez un brin de ciboulette et un peu de tobiko sur le top de votre quenelle.

**Bon appétit!**