

# RILLETTES DE MAQUEREAU AU FENOUIL



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**100 g de Philadelphia (ou yaourt grec épais)**

**4 filets de maquereau fumé**

**1/2 bulbe de fenouil**

**1 citron**

**Nettoyer le bulbe de fenouil et le couper en très petits dés.**

**Dans une jatte, émietter à la fourchette les filets de maquereau fumé, sans la peau.**

**Râper finement dessus le zeste de citron. Ajouter le fromage et le fenouil et du jus de citron.**

**Travailler à la fourchette pour rendre le mélange homogène. Ajouter si besoin un peu de philadelphia et du jus de citron pour obtenir la bonne consistance des rillettes.**

**Servir avec des tranches de pain de campagne grillées.**