

Bouchées à l'Émietté de Maquereau aux herbes & au citron de Menton



8/10 personnes

15 min préparation

cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 160 g d'Émietté de Maquereau aux herbes et citron la belle-iloise

Des minis craquelins

1 pot de fromage frais

$\frac{1}{2}$ citron confit

Quelques branches de basilic et ciboulette

Mélange 5 baies

Les étapes

- 1- Couper le $\frac{1}{2}$ citron confit en petits morceaux, et ciseler le basilic et la ciboulette
- 2- Mélanger l'ensemble en y incorporant l'émietté de maquereau, puis y ajouter délicatement le fromage frais et le mélange de 5 baies
- 3- Étaler la préparation sur des minis craquelins et servir