

# 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

½ citron confit

**Quelques branches** de basilic et ciboulette

Mélange 5 baies

## Les étapes

- 1- Couper le ½ 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