

Comme une rilette de saumon



Pour deux personnes

- 2 pots de cottage cheese
- 2 pavés de saumon frais
- 3 cuillères à soupe de ciboulette ciselée (Monsieur P. pour moi)
- 3 cuillères à soupe de bonne huile d'olive
- 1 citron bio non traité (de préférence)
- 4 pommes de terre à chair fondante
- Poivre du moulin
- 2 tablettes de bouillon de volaille (ou fait maison si on a)

Porter à ébullition une casserole d'eau dans laquelle on aura mis une tablette de bouillon. Lorsque l'eau bout, plonger les pavés de saumon, couvrir, couper le feu et laisser pocher entre 15 et 20 minutes.

Dans un grand saladier, verser le cottage cheese, la ciboulette, le poivre et l'huile d'olive, mélanger.

Egoutter les pavés de saumon, enlever la peau et les effeuiller, en vérifiant qu'il ne reste pas d'arête.

Mettre le saumon dans le saladier. Râper le zeste du citron et l'ajouter au reste des ingrédients, puis presser le jus et le verser.

Mélanger, filmer et remettre au frais.

Eplucher les pommes de terre et les mettre dans une grosse casserole d'eau avec la seconde tablette de bouillon de volaille. Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

Les égoutter, les laisser tiédir puis les couper en deux et les disposer dans une assiette.

Dresser la « rilette » de saumon autour, à côté, dessus, bref, comme on veut.