

Rillettes aux 2 saumons

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 c à s d'huile d'olive

250 g de pavés de saumon frais avec la peau

250 g de saumon fumé

2 c à s de crème liquide

1/2 jus de citron

Quelques œufs de saumon

Quelques brins d'aneth

Fleur de sel

Grains de poivre rose

Chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive, poser le pavé de saumon côté peau dans la poêle et cuire environ 5 mn. Couper le feu, retourner le pavé et couvrir la poêle. Laisser tiédir à couvert.

Pendant ce temps couper les tranches de saumon fumé en fines lanières et les mettre dans un saladier. Ciseler l'aneth, l'ajouter au saumon dans le saladier. Sortir les pavés de saumon de la poêle, enlever la peau et le réduire en miettes avec une fourchette ou avec les doigts.

Réunir les 2 saumons, ajouter crème et jus de citron, rectifier l'assaisonnement et parfumer de baies roses écrasées. Mettre les rillettes dans de petites terrines individuelles et décorer avec des œufs de saumon et des pluches d'aneth. Servir avec des tranches de pain grillé.

Vin conseillé : un Pouilly fumé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>