

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>