

RILLETTES DE SAUMON

Ingrédients pour un grand bol de 400 g

300 g de saumon frais,
100 g de saumon fumé (en tranches, en dés, etc.),
20 cl de crème fraîche épaisse, sel, poivre, fines herbes (ciboulette).

Préparation

- ✚ Couper le saumon en petits morceaux, poser dans une assiette, saler, poivrer, couvrir et faire cuire au micro-ondes 3 minutes environ.
- ✚ Emietter le saumon quand il est froid après avoir éliminé les parties brunes, et l'écraser à la fourchette.
- ✚ Hacher le saumon fumé au couteau.
- ✚ Mélanger les deux préparations de saumon, ajouter la crème fraîche, mélanger à nouveau. Poivrer, saupoudrer des fines herbes finement hachées; saler, si c'est nécessaire après avoir goûté, et mélanger encore.
- ✚ Mettez au réfrigérateur pendant au moins une heure avant de consommer.

Dégustation

Ces rillettes peuvent être servies sur des toast ou du pain grillé, éventuellement arrosées de quelques gouttes de citron (vert de préférence).

On peut aussi :

- après les avoir formées en un boudin enveloppé dans du scélofrais et passé au congélateur, les servir en tranches.
- après les avoir formées en quenelles entre deux cuillères à soupe, les présenter sur des assiettes, deux par personne avec de la salade et un quartier de citron (vert de préférence).

Remarques :

- 1- La crème fraîche peut être remplacée par du fromage blanc.
- 2- Le saumon peut être cuit à la poêle, sans griller, ou à la vapeur.
- 3- Le saumon et le saumon fumé peuvent éventuellement être hachés dans un petit mixer.
- 4- Les fines herbes peuvent être congelées.
- 5- Dans une préparation de vinaigre, il faut toujours utiliser de la crème épaisse.