

Rillettes de Saumon

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min

Réfrigération : entre 30 min et 1h

Ingrédients :

- 100g de saumon frais cuit et refroidi*
- 100g de saumon fumé*
- 75g de fromage frais (type St Moret ou Philadelphia)*
- 1,5cc de jus de citron*
- 2cs de crème fraîche*
- Ciboulette ciselée ou persil*
- Poivre*



Ustensiles spécifiques : une casserole et une fourchette !

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Ecraser le saumon cuit à la fourchette (pour le cuire, le faire au court-bouillon 7 min environ à partir de l'ébullition).*
- Ajouter le fromage frais et la crème.*
- Couper le saumon fumé en petits morceaux, l'ajouter au mélange précédent.*
- Ajouter le citron, la ciboulette et le poivre.*
- Bien mélanger le tout et mettre au frais au moins 30 min.*

Servir avec des toasts grillés, du pain de seigle, des blinis, du pain d'épices ou dans des petites feuilles d'endives ou encore sur un petit sablé au parmesan.

Bon appétit !!!!