Rillettes de saumon

Recette notée 4.8/5 - proposée par Denis_1

Entrée | Rillettes | Dip et tartinade | Apéritif dînatoire | Fête des Mères

Personnes	Très facile	Coût moyen
6		

Ingrédients

- [ ] 400 g de saumon frais
- [ ] 200 g de saumon fumé
- [ ] 80 g de crème fraîche
- [ ] 1 yaourt crémeux
- [ ] 1 citron
- [ ] 1 cuillère à soupe d'aneth finement ciselée
- [ ] Poivre
- [ ] Sel
- [ ] Bouillon (1 oignon, vin blanc, cerfeuil, laurier...)

Préparation

TEMPS TOTAL : 25 MIN 15 min **Cuisson :** 10 min

1. cuire le saumon frais au court bouillon 10 mn.
2. pendant ce temps hacher finement le saumon fumée.
3. Dans un saladier bien malaxer le saumon émietté, le saumon fumé, la crème fraiche, les 2/3 du fjord, le jus de 1/2 citron, l'aneth, du poivre.
4. Gouter et rectifier en poivre, citron.
5. Rajouter le reste de fjord si les rillettes ne sont pas assez souples.
6. Mettre 4 heures au réfrigérateur, on peut préparer ces rillettes la veille.

+ Note de l'auteur

Ces rillettes de saumon préparées sans beurre sont particulièrement légères et gouteuses. Je les sers accompagnées d'une salade de mâche (avec une sauce citronnée) et des toasts de pain de mie.

J'ajoute mon grain de sel

J'ajoute un commentaire que je serai seul à voir