

# 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.