



Mes rillettes aux deux saumons

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 5 min.

Ingrédients

Filet de saumon frais : 125 g
Saumon fumé : 75 g
Citron : 1
Crème liquide : 5 cl (*environ 50 g*)
Ciboulette : quelques brins

Sel, poivre

Matériel

une balance ménagère
un mixer



Réalisation > la préparation

1. Faire cuire le filet de saumon à la vapeur ou à la poêle durant quelques minutes.
2. Prélever le zeste du citron, et son jus.
3. Mixer le saumon cuit avec le saumon fumé.
4. Ajouter la crème, le zeste et le jus du citron.
5. Assaisonner et ciseler la ciboulette puis bien mélanger une dernière fois le tout. Servir bien frais.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com