

RECETTE DES RILLETTES DE SAUMON (POUR 8 PERSONNES)

(Selon utilisation)

Le marché :

200 g de saumon fumé
400 g de filet de saumon frais
100 g de beurre
25 cl de crème fraîche liquide (à 35% de MG, minimum) (et sans carraghénane →
potentiellement cancérigène).

Nota : si la crème est épaisse, la diluer avec un peu d'eau froide.

Re-Nota : Pour une recette plus légère, on peut remplacer tout ou partie de la crème par du fromage blanc

1 citron jaune
1 cuillère de cerfeuil haché
1 cuillère de ciboulette finement ciselée
1 cuillère de persil haché

Sel

Poivre du moulin

Nota : le choix du poivre revêt une grande importance dans cette recette. N'utiliser que des poivres parfumés de bonne qualité, de préférence en grains et moulus à la demande : IGP Kampot, noir, blanc ou rouge, sauvage de Madagascar, du Phu Quoc, etc...

Recette :

Faire cuire le saumon au four chaud (200°C – th 5) pendant 15 minutes, couvert d'un papier alu, à sec, dans un plat légèrement beurré.

Le laisser refroidir puis l'effeuiller délicatement à la main

Mixer le beurre ramolli, la crème fraîche et le jus de citron

Hacher finement le cerfeuil, la ciboulette et le persil

Incorporer à la préparation le saumon frais, le saumon fumé (coupé en petits dés) et les herbes. Remuer très délicatement en soulevant la préparation avec une spatule en bois.

Et surtout, NE PAS MIXER.

Mettre au réfrigérateur au moins 12 heures avant de servir.

Se sert en hors d'œuvre, en verrine, sur canapés en apéritif, etc.