

Rillettes aux 2 saumons
recette de «envie de bien manger»

Ingrédients :

300 g de pavé de saumon frais (avec la peau)
150 g de saumon fumé
Le jus d'un demi-citron
1 CS d'huile d'olive
1 jaune d'œuf
½ pot de yaourt
25 g de beurre demi-sel à température ambiante
Fleur de sel et poivre du moulin
10 tiges de ciboulette

Préparation: 15 minutes

Faites cuire le pavé de saumon avec la peau 5 min à la vapeur.

Ou placez-le dans un récipient en verre avec un couvercle puis 2 X 40 secondes au micro-ondes.

Le centre doit rester légèrement cru.

Retirez les parties grises et la peau.

Mettez le saumon dans un bol et effeuillez-le à l'aide d'une fourchette.

Coupez les tranches de saumon fumé en dés de 2 à 4 mm et ajoutez-les au saumon frais. Réservez.

Dans un petit mixeur, mixez le beurre mou, l'huile d'olive, le jus de citron, le jaune, le yaourt, un peu de fleur de sel et le poivre.

Versez sur les saumons et mélangez bien à l'aide d'une fourchette.

Goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement en ajoutant du jus de citron, du sel ou du poivre du moulin.

Ciselez la ciboulette, ajoutez-la aux rillettes et mélangez.

Versez dans une terrine, couvrez et réservez au frais au moins 2 heures avant de servir.