

## **Rillettes de saumon à l'anis**

Pour un bocal de 350 gr environ :

500 grs de **saumon** frais sans peau

Court-bouillon bien corsé.

1 barquette de Fjord (125gr)

2 grosses càs de faisselle égouttée (ou crème fraîche épaisse)

1 filet de jus de citron

50 gr de beurre juste ramolli ( en refroidissant dans l'appareil il servira à lui donner de la tenue)

2 càs d'apéritif anisé\*

Ciboulette

Assaisonnement

Préparez votre court-bouillon , amenez-le à petits frémissements, plongez votre saumon, coupez le feu, couvrez et laissez pocher toute une nuit pour que les saveurs du court-bouillon imprègnent la chair du poisson.

Le lendemain, égouttez les morceaux, mettez-les dans un récipient plat, faites ramollir le beurre ( qq secondes au MO), incorporez- le avec la crème ou la faisselle, le fjord, le jus de citron et l'apéritif anisé\* ( vous verrez que vos convives ne trouveront pas d'où vient ce petit "je ne sais quoi"... ) assaisonnez, incorporez la ciboulette.

A l'aide d'une fourchette, écrasez le poisson sans trop appuyer ( l'apparence doit rester comme celle de la rilette et non de la purée !!)

Lorsque tous les ingrédients sont amalgamés, rectifiez l'assaisonnement.

Moulez dans une terrine, ou des petits ramequins.

Mettez au frais 24h.

**Dégustez** sur des tranches de **pain de campagne** grillées, nature ou avec un filet de citron en **entrée** ou en **apéritif** sur des toasts, ou encore remplissez des **tomates-cerises** coupées en 2, légèrement creusées.

Naturelles, comme tout ce qui est DIY (ou fait-maison), n'hésitez pas à employer un peu de cet apéritif anisé qui "relèvera" toutes vos préparations poissonnières froides.

Vous pouvez également incorporer du saumon fumé soit mixé ou découpé en petits morceaux.

A déguster sur du pain de campagne, complet, des blinis (maison aussi).