

Rillettes aux deux saumons et au beurre d'Echiré



Ingrédients :

- Saumon frais : 200g
- Saumon fumé : 200g
- Beurre d'Echiré : 50g
- Crème fraîche : 10cl
- Jaune d'œuf : 1
- Sel, poivre et 4 épices

Préparation :

Faire cuire le saumon frais au court bouillon. Lorsqu'il est refroidi, l'écraser à la fourchette et enlever les arêtes, si nécessaire.

Couper le saumon fumé en petits morceaux.

Mélanger les deux saumons avec le beurre en pommade, la crème fraîche, le jaune d'œuf et les épices.

*Attention : le saumon fumé est souvent assez salé.

Mettre en terrine, au frais au moins 12h.

Présentation :

Sur des toasts de pain légèrement grillés ou de fines rondelles de radis noirs ou encore dans des feuilles d'endives.

