



Rillettes de saumon fumé aux œufs durs

LA CUISINE DE BOOMY

- 120 gr de saumon fumé
- 2 œufs
- 100 gr de fromage frais ail et fines herbes
- 1/4 de cc de sel fin
- 1 cs de jus de citron

Faire cuire les œufs durs, les laisser refroidir et les écailler.

Les mettre avec le saumon dans le bol du robot et mixer grossièrement.

Dans un petit saladier mélanger le fromage frais, le jus de citron et le sel.

Rajouter le mélange obtenu après le mixage, mélanger, couvrir d'un film étirable et réserver au frais jusqu'au moment de la dégustation.