



Collations

Entrées

Rilette de saumon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de fromage à la crème
3 cuillères à soupe de jus de citron vert
1 cuillère à soupe d' aneth (haché)
30 grammes de beurre fin
300 grammes saumon (filets)
1 baguette
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Salez et poivrez le saumon et faites-le cuire à la vapeur. Laissez refroidir puis écrasez-le avec une fourchette.

Incorporez-y le fromage à la crème, le beurre fondu, le jus de citron vert et l'aneth. Salez et poivrez. Versez dans un petit plat et réservez au moins 30 minutes au frigo.

Coupez la baguette en petites tranches, tartinez-les avec la rilette et servez de suite.

Qu'est-ce que la rilette ?

Une spécialité française fabriquée à l'origine avec de la viande de porc cuite lentement. Le résultat est un pâté riche et crémeux. Actuellement vous pouvez aussi déguster de la rilette de canard, de gibier, de lapin et même de poisson. Un délice sur un morceau de baguette croustillante !

