

Rillettes de saumon

6 pers | 15 mn | 2 h

Les **ingrédients**

- 2 tranches de saumon fumé
- 2 pavés de saumon frais
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 50 g de beurre
- 2 c. à c. de jus de citron
- 5 branches de ciboulette
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Verser 1l d'eau dans le bol, déposer les pavés de saumon dans le panier vapeur. Faire cuire à la vapeur.

Etape 2

Laisser le saumon refroidir puis l'émietter.

Etape 3

Mettre dans le bol, le saumon fumé, le saumon émietté, la crème fraîche, le beurre
coupé en morceaux, le jus de citron, salez et poivrez. Mixer.

Etape 4

Transvaser dans un récipient, puis mettre les rillettes, au frais, durant 2 h avant de les déguster.