

RILLETTES DE SAUMON

Pour 4 pers

200g de Saumons sans peau (filet)
200g de Saumons fumé
150 g de beurre doux
2 c a s d'huile d'olive
2 c a s de vin blanc sec
Sel, poivre

Réduire le beurre en pommade

Découper le saumon frais en cube

Faire cuire le saumon frais dans l'huile d'olive 1 min

Y verser le vin blanc sec, cuire 4 min sur feu doux

Découper le saumon fumé en petit morceau et le faire chauffer ds 20 g de beurre

Mélanger les 2 saumons en les écrasant grossièrement, incorporer le beurre pommade, saler, poivrer

Mettre au frais en terrine

LA TABLE DES PLAISIRS