

Rillettes de saumon fumé à l'aneth



Je vous avais parlé que quand je suis parti en vacances dans le Tarn-et-Garonne j'avais fait des rillettes à emmener et je vous avais donc déjà proposé une première recette, [celle de sardine](#). Eh bien aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de rillettes, je vous propose celle de saumon fumé et parfumé à l'aneth. Un vrai délice ! Comme vous le savez, le saumon et l'aneth se marie à merveille et fait l'unanimité à chaque fois !

Pour 1 pot de 370g

Ingrédients:

200g de saumon fumé

1c. à soupe de crème fraîche

2 bonnes c. à soupe d'aneths ciselés

4 grains de sel d'Himalaya (facultatif)

Préparation:

Mettez dans votre mixeur tout le saumon fumé coupé grossièrement. Mixez quelques secondes.

Raclez les parois du mixeur et ajoutez la crème fraîche ainsi que le sel et l'aneth. Mixez de nouveau quelques secondes et raclez les parois.

Versez la rillettes dans un pot à confiture, fermez et entreposez au frais jusqu'au moment de servir.