

Les rillettes de saumon de Cath

Ingrédients :

400g de saumon frais

2 tranches de saumon fumé

75g de beurre ramoli

150g de crème fraîche

1 filet de citron

1 bouquet d'aneth

Sel, poivre et 1 petite boîte d'œufs de lompe (facultatif)

Mettez le saumon frais dans une casserole. Recouvrez le d'eau froide salée. Portez doucement à ébullition et laissez frémir 6 à 8 minutes. Egouttez et laissez le refroidir sur une assiette.

Ciselez finement l'aneth. Réservez.

Mettez la crème fraîche dans un récipient bien froid et montez la au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle épaississe et prenne la consistance d'une crème fouettée. Réservez la au frigo.

Emiettez le saumon frais refroidi à la fourchette après avoir retiré la peau et les arêtes. Découpez alors chaque tranche de saumon fumé en lanières très minces.

Travaillez le beurre ramoli dans une terrine jusqu'à ce qu'il se mette en pommade. Incorporez alors les lanières de saumon fumé, les œufs de lompe, les miettes de saumon frais, la crème fouettée et l'aneth ciselé.

Enfin, ajoutez un filet de citron, du sel et du poivre en goûtant au fur et à mesure de l'assaisonnement.

Moulez la préparation dans une petite terrine et mettez au frigo pour la durcir : elle sera plus facile à tartiner.