

Cuillères de Rillettes

Préparation : 10 minutes
Froid : 4 heures

Ingrédients :

18 Cuillères

- * 1 boîte de saumon sauce moutarde (190 g)
- * 100 g de St Môret
- * 1 ½ feuilles de gélatine
- * 1 CS de jus de citron
- * pain de mie



Préparation :

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes.

Mixez le saumon avec sa sauce et le St. Môret.

Essorez la gélatine et faites-la fondre avec le jus de citron dans une petite casserole. Ajoutez le tout aux rillettes de saumon.

Remplissez les empreintes **Cuillères** (FP 2127) et gardez-les au moins 4 heures au frigo avant de le servir sur du pain découpé à l'aide du découpoir Cuillère (MA 150214).