

# Rillettes de saumon

A proposer en apéritif au en entrée sur des petits toasts de pain de mie ou sur des petits croûtons de pain...

---

Composition  
pour 4 personnes

1 pavé de saumon  
1 tranche de saumon fumé  
1 échalote  
1 c. à soupe de crème fraîche épaisse  
1/2 citron jaune  
Sel, poivre

1 carotte  
1 oignon  
1 bouquet garni  
1 gousse d'ail  
15 cl de vin blanc  
5 grains de poivre  
Gros sel

---

Ustensiles : 1 casserole, 1 couteau, 1 assiette, 1 fourchette, 1 blender

---



Préparer le court bouillon : éplucher l'oignon et le couper en deux, éplucher la carotte et la couper en tronçons, préparer le bouquet garni, écraser la gousse d'ail. Mettre tous ces ingrédients dans une casserole remplie d'eau. Verser le vin blanc, couvrir et porter à ébullition sur feu vif, saler puis laisser frémir pendant 15 minutes.

Rincer le pavé de saumon puis le mettre dans le court-bouillon, couvrir. Retirer la casserole du feu et laisser refroidir.

Prélever le pavé de saumon du court-bouillon refroidi, retirer la peau puis l'émietter dans une assiette avec une fourchette. Le mettre dans le bol du blender. Ajouter la tranche de saumon fumé coupée en lamelles, la crème fraîche, un filet de jus de citron, l'échalote épluchée, saler et poivrer puis mixer.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.