

Rillettes aux deux saumons et au mascarpone



Ingrédients:

- 600g de filet de saumon frais
- 150g de saumon fumé
- 150g de mascarpone
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- le jus d'1 citron

Préparation:

- Cuire les filets de saumon frais à la vapeur pendant 5 minutes.
- Placer tous les ingrédients sauf le saumon fumé et la ciboulette dans le bol d'un mixeur. Mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Rectifier l'assaisonnement si besoin. Transvaser dans un saladier.
- Détailler le saumon fumé en tout petits dés. Ciseler la ciboulette. Incorporer le saumon fumé et la ciboulette aux rillettes. Bien mélanger et filmer. Réserver au frais au moins une dizaine d'heures.
- Dresser les rillettes en petites quenelles sur des feuilles d'endive ou accompagnées de pain grillé.