

Rillettes de truite au citron confit et à la ciboulette



Ingrédients:

- 1 filet de truite fraîche (200g)
- 125g de truite fumée
- 50g de beurre ramolli
- 150g de fromage frais "carré frais"
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 mini citron confit
- 2 cuillères à soupe de ciboulette
- sel et poivre du moulin

Préparation:

- Cuire le filet de truite fraîche à la vapeur pendant 5 minutes environ.
- Dans le bol d'un mixeur, mettre le filet de truite émietté et désarrêté, le jus de citron, le beurre, le fromage frais, le sel et le poivre. Mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène (mais pas trop finement).
- Mettre la préparation dans un saladier. Détailler la truite fumée et le citron confit en tout petits dés. Ciseler la ciboulette. Incorporer la truite fumée, le citron confit et la ciboulette à la préparation en mélangeant à la fourchette. Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin. Filmer et réserver quelques heures au frais.