

# Rillettes de saumon et crabe



**Préparation:** 5 minutes

**Ingrédients pour 6 personnes:**

- Une petite boîte de saumon au naturel
- Une petite boîte de miettes de crabe
- 4 grosses cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à café de piment d'Espelette en poudre
- Ciboulette
- Un filet de citron
- Sel et poivre

**Recette:**

1. Rincer le saumon et enlever les arêtes et la peau. Essorer les miettes de crabe.
2. Ecraser le saumon à la fourchette.
3. Ajouter le crabe, la crème, la ciboulette hachée, le citron et bien mélanger.
4. Saler et poivrer à votre convenance et réserver au frais avant de servir avec du pain de campagne grillé ou des mini blinis.