

Rillettes aux deux saumons

Photo ci-contre

Pour 6 personnes :

200 g de saumon frais en filets,
sans peau ni arêtes

100 g de saumon fumé

1 échalote

50 g de beurre

1/2 citron vert

Quelques branches d'aneth
(ou de ciboulette)

Sel, poivre fraîchement moulu

Préparation : 15 mn.

Cuisson : 10 mn.

Réfrigération : 1 h au moins.

1. Détaillez le saumon frais en gros cubes et le saumon fumé en fines lanières (vous pouvez le hacher au couteau si vous préférez une consistance plus fine).

2. Pelez et hachez finement l'échalote ; prélevez un peu de zeste de citron vert et râpez-le. Dans une grande poêle, faites fondre doucement 1 noix de beurre et faites-y revenir l'échalote, puis les cubes de saumon frais ; lorsqu'ils sont à peine cuits, encore roses à l'intérieur, retirez-les du feu et écrasez-les grossièrement à la fourchette ; ajoutez le zeste et le jus du citron vert.

3. Dans une grande terrine, mélangez le saumon écrasé avec l'échalote, le reste de beurre, un peu de sel, du poivre et un tiers de l'aneth finement ciselé ; écrasez bien à la fourchette, puis ajoutez les lanières de saumon fumé ; mélangez bien en soulevant la préparation, mais sans écraser les lanières de saumon fumé. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

4. Répartissez cette préparation dans six petits ramequins, de préférence en forme de dôme ; placez-les dans le réfrigérateur et laissez au frais pour 1 bonne heure au minimum.

5. Au moment de servir, sortez les ramequins du réfrigérateur et retournez-les d'un coup sec sur des assiettes individuelles ; déposez 1 branche d'aneth ciselé sur chaque dôme et présentez des tranches de pain de campagne grillées et servies tièdes.

Notre conseil

Vous pouvez également préparer ces rillettes dans une terrine en porcelaine blanche munie d'un couvercle et en servir des tranches au fur et à mesure de vos besoins. Mais ne les gardez pas plus de 24 heures, car elles perdraient de leur arôme.