

RILLETTES AUX DEUX SAUMONS

INGRÉDIENTS :

1 belle échalotte
90g de lardons de saumon fumé
2 boîtes de St-Moret de 150g
4 pavés de saumon frais (400g-450g en tout)
ciboulette
sel -poivre

MISE EN ŒUVRE :

- Cuire au micro-ondes ou dans un court-bouillon les pavés de saumon frais. Les laisser refroidir, puis retirer la peau et les parties brunes.
- Mixer l'échalote avec les lardons de saumon fumé.
- Mélanger à la main cette préparation au St-Moret dans un saladier.
- Emietter le saumon frais refroidi dans le saladier. Mélanger à la fourchette.
- Ciseler la ciboulette sur la préparation . Mélanger.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement selon votre goût.
- Réfrigérer 2 heures.
- Servir en saladier avec du pain ou en verrines individuelles.

