



RILLETTES DE SAUMON OU DE TRUITE

INGRÉDIENTS :

- 250 g Filet saumon
- 150 g Saumon fumé
- 100 g Beurre ramolli
- 4 c à table Mayonnaise
- 1 Citron vert
- 1 c à table Poivre vert mariné
- Q.S. Sel

PRÉPARATION :

Pocher le saumon dans un peu d'eau salée. L'égoutter et refroidir.

Dans un bol ou saladier, mélanger au fouet le beurre et la mayonnaise, ainsi que le zeste haché de la moitié du citron vert, son jus, ainsi que le poivre vert mariné.

Ajouter à la préparation le saumon fumé coupé en petite mirepoix et le saumon poché émietté. Mélanger à la spatule. Vérifier l'assaisonnement.

Mettre un peu au frigo pour pouvoir faire des quenelles en entrée ou tartiner sur pain rôti pour l'apéro.

Pierre Vaillon

Bernard et Béatrice, Cuisiniers traiteurs

Tél. : 450 581-3022