

rillettes de saumons et



1. *Les filets du saumon frais, salez-les légèrement, cuisez-les quelques minutes à la vapeur. Laissez-les refroidir.*

2. *Rincez finement le chou rouge, le concombre, les salades, puis ciselez le saumon fumé.*



3. *Incorporez le beurre en pommade au saumon préalablement émietté. Salez et poivrez.*



500 g de saumon frais
200 g de saumon fumé
150 g de beurre
1/2 cuillerée à café
de baies roses
3 cl de pastis
1 salade rouge
2 cuillerées à café
d'huile d'olive
1 laitue
1 salade frisée
1 concombre
1 cuillerée à soupe
d'amandes effilées

3 feuilles de chou rouge. 10 cl de mayonnaise *. 1 citron. 1 bouquet de ciboulette. sel, poivre

Le mélange de ces deux saumons est une savoureuse réussite. Le goût du saumon fumé s'ajoute à celui du saumon frais dans un équilibre harmonieux.

Cette recette peut être réalisée avec d'autres poissons, à condition de toujours mêler poissons frais et fumé : truite fraîche avec truite fumée, ou poisson blanc avec du haddock.

Il est important d'enlever toutes les arêtes du saumon frais et de bien écraser tous les poissons avant de les mélanger. La texture doit rester rustique, moins fine et moins onctueuse que celle des rillettes d'oie.

Ce plat peut être préparé deux ou trois jours avant, ce qui est un avantage certain. Il ne vous restera plus que la salade à faire.

Pour détendre la mayonnaise, ajoutez un filet de citron et un peu d'eau, cela la rendra plus légère. Voilà un petit conseil que vous n'oublierez pas et que vous saurez mettre en pratique dans d'autres occasions.

Les variétés de salades sont nombreuses. Composez un assortiment à votre idée, agrémenté en plus de radis et de tomates.

Ce plat original et frais, sera le bienvenu les jours d'été, quand la chaleur incite à manger léger.

Sur les plats à base de saumon, le cépage sauvignon est tout indiqué. Choisissez un Pouilly-Fumé, il s'exprimera à merveille.


*Dordier
Traiteur*

4. *Incorporez maintenant le saumon frais préalablement poché et grossièrement émietté. Ajoutez les baies roses et les amandes effilées.*



salade croquante

 10 mn

boisson conseillée : Pouilly-Fumé 

Bordier
Traiteur



5. Incorporez le pastis, l'huile d'olive et montez le tout sous forme de rillettes.



6. Dressez les salades sur le plat de service assiettes individuelles. Mettez un bouquet de bre, 3 cuillerées de rillettes de saumon. Dé mayonnaise avec le jus du citron, incorporez lette hachée et servez cette sauce en accompi de la salade.

