

Rillettes de saumon

(Pour utiliser les découpes et la chair restante sur les arêtes)

Préparation

- Cuire, à la vapeur, le saumon environ 6 à 8 minutes
- Laisser un peu refroidir.
- A la main, défaire la chair, dans un saladier, en prenant soin d'enlever les parties brunes de sang et les excédents de gras, s'il y en a (surtout les parties ventrales des gros saumons). Ne pas oublier les joues du saumon et toute la chair de la tête.
- En fonction de la texture de la chair ainsi récupérée, ajouter de la crème fraîche pour obtenir un mélange très moelleux.
- Assaisonner sel, poivre, citron pressé et ciboulette.
(Il faut que l'assaisonnement soit très soutenu à la limite du trop car, une fois refroidi une journée, ce serait fade).
- Mettre cette préparation dans un moule à cake.
- Filmer au contact.
- Conserver au réfrigérateur.
- Déguster bien frais, sur des toasts, à l'apéritif ou en entrée en formant des petites quenelles à l'aide de 2 cuillères à soupe sur une petite salade.

Cette préparation peut se conserver, au frais bien sûr, 5 à 6 jours.