

Rillettes de saumon

(pour utiliser les découpes de saumon et la chair restante sur les arêtes)

Ingrédients

- Saumon (découpes, chair de la tête, joues...)
- Crème fraîche en fonction de la quantité de saumon
- Citrons " " " " " " "
- Sel, poivre
- Aneth ou ciboulette selon goût

Préparation

- Cuire votre saumon à la vapeur pendant 6 à 8 mn.
- Laisser un peu refroidir, puis, à la main défaire la chair en prenant soin d'enlever les parties brunes de sang et les excédents de gras (surtout sur les parties ventrales des gros saumons).
- Ne pas oublier de défaire 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 avec sel et poivre. Presser les jus de citron sur la préparation et ajouter de l'aneth coupé finement. Bien mélanger.

L'assaisonnement doit être très soutenu à la limite du trop, car, une fois refroidi pendant une journée ce serait fade.

- Mettre cette préparation dans un moule à cake et filmer au contact. Conserver au réfrigérateur.
- Déguster bien frais soit sur des toasts à l'apéritif, ou, en entée en formant des petites quenelles à l'aide de 2 cuillères à soupe sur une petite salade.
- Cette préparation peut se conserver au frais pendant 5 à 6 jours.

Astuces du chef

Pour lever les filets d'un saumon, enlever la peau en faisant glisser la lame de couteau entre la chair et la peau. Avec une pince à épiler, retirer les arêtes. Lever ensuite les filets en coupant la chair avec le couteau couché.

La cuisson des découpes de saumon pour les rillettes peut-être réalisée dans un court-bouillon (eau, céleri, 2 ou 3 rondelles de carottes, thym, laurier, sel et poivre).