



Rillettes de Saumon

(pour 4 personnes ou 6 personnes)

- 250 gr de chair de saumon frais.
- 250 gr de saumon fumé.
- 1 échalote.
- 100 gr de beurre.
- 1 cuillère à soupe de jus de citron.
- un peu de poivre moulu.

Pour servir:

- cœur de salade verte (frisée ou feuille de chêne).
- 2 pomélos ou plus.
- Quelques brins d'aneth.

Découpez la chair de saumon frais en petits cubes, le saumon fumé en fines lamelles.

Pelez et émincez finement l'échalote.

Dans une casserole ou poêle, fondre 20 gr de beurre, cuire l'échalote puis ajoutez le saumon frais.

Laissez cuire 2 à 5 mn en mélangeant, ajoutez le saumon fumé, mélangez.

Retirez du feu. Ecrasez le tout grossièrement à la fourchette et incorporez le beurre en petites noisettes. Ajoutez le jus de citron, le poivre moulu.

Mettez au frais dans une petite terrine pour faire durcir. (minimum 24h)

Pelez les pomélos, puis pelez chaque quartier.

Lavez la salade et coupez la en morceaux ou chiffonnade.