Entrées froides aux produits de la mer

Rillettes de rouget-barbet

2h38	30 min	8 min	2h	224
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 400 g **Rouget**
- 130 g **Crème fraîche épaisse**
- 5 tige(s) **Aneth**
- 50 g **Echalote(s)**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation et cuisson du poisson

1. Lever soigneusement la peau et les arêtes des rougets-barbets.
2. Porter une casserole d'eau à ébullition. Pocher les filets de poisson dans l'eau frémissante pendant 8 minutes.
3. Egoutter et laisser refroidir.

Étape 2

Préparation des aromates

1. Eplucher et émincer très finement les échalotes.
2. Passer l'aneth rapidement sous l'eau froide et la ciseler.
3. Verser le tout dans un saladier.

Étape 3

Dressage

1. Ajouter les filets de rougets-barbets, la crème fraîche, le sel, le poivre dans le saladier.
2. Mélanger avec une fourchette. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
3. Placer au frais au moins deux heures avant de tartiner

sur des tranches de pain grillé.