



Entrées froides aux produits de la mer
Rillettes aux deux saumons



2h10 **10 min** **0** **2h** **263**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

1 Pavé(s) de saumon
100 g **Saumon fumé**
20 cl **Crème fraîche épaisse**
1 **Citron(s) vert(s)**
2 c. à soupe **Estragon**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

Étape 1

Préparation du pavé de saumon

- 1 Lever la peau du pavé de saumon. Le détailler en petits cubes et les disposer dans une petite terrine.
- 2 Presser le jus du citron vert et le verser sur les dés de saumon. Mélanger.
- 3 Mettre au frais pendant une heure.

Étape 2

Préparation des rillettes

- 1 Couper le saumon fumé en fines lanières puis en petits morceaux. Réserver.
- 2 Laver l'estragon, le sécher et le ciseler.
- 3 Dans un petit bol, mélanger l'estragon avec la crème fraîche. Saler et poivrer.
- 4 Ajouter ce mélange au pavé de saumon mariné dans la terrine, ainsi que les morceaux de saumon fumé.
- 5 Mélanger intimement, rectifier l'assaisonnement et mettre au frais pendant minimum une heure.