



Entrées froides aux produits de la mer

Rillettes de saumon bio, baies roses et basilic



20 min 15 min 5 min

0

210

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

REPOS

CALORIES

Étape 1

Cuisson du saumon

- Préchauffer le four à 250°C (Th.8).
- Déposer le saumon dans un plat allant au four. Arroser d'un filet d'huile d'olive, assaisonner de gros sel.
- 3 Enfourner pendant 5 minutes.
- Le filet est prêt quand les fibres se détachent mais l'intérieur est encore un peu cru. Sortir du four.

Étape 2

Préparation des rillettes

- 1 Effeuiller le basilic. Réserver dans un bol.
- 2 Déposer le saumon dans un saladier. Emietter la chair à la fourchette.
- Mettre les feuilles de basilic sur la planche à découper, l'émincer. Réserver à nouveau dans le bol.
- Dans le saladier de saumon, ajouter les baies roses, le basilic, la sauce soja et le vinaigre de xérès.
- Mélanger à la fourchette.
- Goûter, rectifier l'assaisonnement.

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour le saumon

400 g Pavé(s) de saumon 1 trait Huile d'olive 1 Gros sel

Ingrédients pour l'assaisonnement

3 c. à soupe **Sauce soja** 1 c. à soupe Vinaigre de Xérès

2 c. à soupe **Poivre rose** 0.5 botte(s) Basilic

Ingrédients pour le dressage

40 q Roquette 1 Poivre rose

Étape 3

Dressage

- Façonner des quenelles de rillettes, déposer deux quenelles par assiette.
- Décorer de quelques feuilles de chicorée, d'épinards ou de roquette.
- 3 Parsemer de baies roses.