

*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 CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Cuisson du saumon

- 1 Préchauffer le four à 250°C (Th.8).
- 2 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.
- 4 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 Effeuer le basilic. Réserver dans un bol.
- 2 Déposer le saumon dans un saladier. Emietter la chair à la fourchette.
- 3 Mettre les feuilles de basilic sur la planche à découper, l'émincer. Réserver à nouveau dans le bol.
- 4 Dans le saladier de saumon, ajouter les baies roses, le basilic, la sauce soja et le vinaigre de xérès.
- 5 Mélanger à la fourchette.
- 6 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 g **Roquette**  
1 **Poivre rose**

### Étape 3

#### Dressage

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