



*Entrées chaudes aux produits de la mer*  
**Boudin de saumon maison**



**35 min** **25 min** **10 min**      **0**      **260**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les  
boudins de saumon**

300 g **Pavé(s) de saumon**  
50 g **Saumon fumé**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
50 g **Mie de pain fraîche**  
20 cl **Lait demi-écrémé**  
0.5 botte(s) **Aneth**  
1 c. à soupe **Moutarde**  
2 pincée(s) **Sel**  
2 pincée(s) **Poivre**

**Étape 1**

Préparation de l'appareil à boudin

- 1 Découper la mie de pain en cubes à l'aide d'un couteau d'office. La placer dans un bol et ajouter le lait.
- 2 Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe, laisser le pain s'imbibber de lait pendant environ 5 minutes.
- 3 Détailler le saumon frais en gros cubes à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Détailler le saumon fumé en petits dés à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Laver l'aneth, la sécher à l'aide de papier absorbant.
- 6 L'effeuiller, la réserver dans un bol.
- 7 Ôter la mie de pain du lait, la presser entre les mains puis la déposer dans le bol d'un robot.
- 8 Ajouter le saumon frais, les œufs, l'aneth, la moutarde, le sel et le poivre dans le bol du robot.
- 9 Mixer jusqu'à obtention d'une pâte fine et homogène.
- 10 Verser la préparation dans un saladier, ajouter les dés de saumon fumé puis mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 11 Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre si nécessaire.

## Étape 2

### Cuisson des boudins au saumon

- 1 Déposer deux généreuses cuillères à soupe d'appareil au centre d'une feuille de film alimentaire.
- 2 Enrouler l'appareil dans le film alimentaire et former un boudin.
- 3 Serrer les extrémités et rouler le boudin sur le plan de travail pour lui donner une forme harmonieuse.
- 4 Nouer les extrémités du film alimentaire pour le maintenir dans cette forme, couper l'excédent de film à l'aide d'une paire de ciseaux.
- 5 Procéder de même pour former les autres boudins.
- 6 Placer les boudins dans le panier d'un cuit vapeur, les faire cuire pendant 10 minutes.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Sortir les boudins du cuit vapeur, ôter le film alimentaire à l'aide de ciseaux.
- 2 Servir chaud, tiède ou même froid.