



Rillettes de saumon

Ingrédients :

250 grs de chair de saumon frais

200 ml de vin blanc sec

50 ml d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de cognac

250 de chair de saumon fumé

100 grs de beurre

Sel, poivre du moulin

- Eliminez toutes les arrêtes du saumon frais, puis coupez la chair en dés. Mettez ces dés dans une casserole avec le vin blanc et portez sur le feu. Dès les premiers frémissements, arrêtez la cuisson et égouttez les dés de saumon. Faites légèrement chauffer l'huile d'olive sur feu moyen et faites revenir les dés de saumon sans laisser colorer. Ajoutez le cognac. Salez, poivrez et remuez avec une cuillère en bois, puis retirez la casserole du feu et mettez au frais.
- Coupez le saumon fumé en gros morceaux et faites revenir ces morceaux dans 50 grs de beurre.

Surveillez pour ne pas laisser colorer. Laissez refroidir le saumon fumé, puis pilez le au mortier et ajoutez le reste du beurre (50 grs) en l'écrasant avec une fourchette.

Travaillez le poisson et le beurre jusqu'à ce que vous obteniez un mélange homogène. Incorporez alors le saumon fumé.

- Vérifiez l'assaisonnement, puis versez la préparation dans une terrine en tassant bien. Posez le couvercle de la terrine et laissez une nuit au

réfrigérateur.

- Le lendemain, servez bien frais avec du pain grillé ou du pain de campagne et une salade de fenouil cru.