

Rillettes de saumon



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Ces rillettes sont excellentes sur des tranches de pain aux céréales grillées !

Ingrédients

- 250 g de saumon en pavé
- 250 g de saumon fumé
- 1 poignée de minis crevettes roses décortiquées
- 1 jus de citron
- 100 g de beurre - en pommade
- thym
- herbes de provence
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire 20 minutes vos pavés de saumon frais.
- 2 Pendant ce temps, dans un saladier, déposez les petites crevettes, le saumon fumé coupé en lanières et le jus de citron. Réservez.
- 3 Lorsque le saumon frais est cuit, laissez-le refroidir à température ambiante.
- 4 Émiettez-le et ajoutez-le dans le saladier avec le beurre en pommade, le thym, les herbes de Provence, le sel et le poivre.
- 5 Malaxez l'ensemble avec la paume de vos mains de manière à obtenir une boule de rilette.
- 6 Lorsque le mélange est bien homogène, remplissez-en des terrines et réservez au frais quelques heures avant de servir.

Proposé par



Maëva

La cuisine est un mariage de saveurs et de découvertes... où chacun de nous fait de belles trouvailles ! Vous trouverez les miennes sur mon blog "[Aux saveurs de chez moi](#)". À bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

