

Rillettes de saumon

4 pers | 10 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 300 g de saumon frais
- 300 g de saumon fumé
- 100 g de beurre doux
- 5 brins de persil
- 1 filet d'huile de tournesol
- Sel, poivre du moulin

La **recette**

Etape 1

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Placez le saumon frais dans un plat allant au four et arrosez-le d'un filet d'huile. Salez et poivrez. Enfournez pour 20 minutes de cuisson. Laissez refroidir le saumon à la sortie du four, puis émiettez-le avec une fourchette.

Etape 2

Dans un mixeur, mixez le saumon fumé et le beurre en ajoutant du poivre et les feuilles de persil.

Etape 3

Lorsque le beurre de saumon est prêt, incorporez le saumon frais à la main avec une fourchette pour conserver l'effilochée. Une fois le mélange homogène, placez-le au réfrigérateur au moins 1 heure avant de déguster.

Etape 4

Vous pouvez remplacer le persil par une autre herbe aromatique de votre choix.