



## Mes rillettes de saumon au citron

Recette pour 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 5 min.

### Ingrédients

Saumon frais sans la peau : 250 g  
Saumon fumé : 150 g  
Crème épaisse : 75 g  
Herbes fraîches (ciboulette, persil, coriandre, aneth) : 1 petit bouquet  
Citron bio : 1/2  
Citron confit : 1/2

### Matériel

une balance ménagère  
un mini hachoir



### Réalisation > la préparation

1. Faire cuire les filets de saumon frais quelques minutes à la poêle, sans le laisser prendre de coloration brune.
2. Émietter ou hacher le saumon fumé.
3. Dans une jatte, ciseler finement les feuilles et tiges d'herbes fraîches choisies, poivrer, ajouter la crème, le jus du demi-citron pressé, le demi-citron confit coupé en dés minuscules et bien mélanger le tout.  
*- ne surtout pas saler, ce n'est pas nécessaire -*
4. Ajouter le saumon frais cuit et le saumon fumé l'un et l'autre émiettés.
5. Mélanger une dernière fois et placer au frais pour plusieurs heures, dans un joli bocal par exemple. À servir avec des blinis, ou des tranches de pain grillé.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)