

Rillettes express de saumon

Ingrédients pour 400 grs de rillettes :

- 1 morceau de 250 grs de saumon frais
- 200 grs de fromage frais de vache (j'ai pris du Petit Billy donc de chèvre)
- 1 cube de court-bouillon
- Aneth
- 1 citron
- sel & poivre

Préparation :

Faites chauffer 25 cl d'eau dans une petite casserole et ajoutez le cube de court-bouillon.

A ébullition, plongez-y le saumon et laissez-le cuire environ 10 minutes à frémissement.

Égouttez le saumon et laissez-le refroidir avant d'enlever la peau et d'éventuelles arêtes.

Mixez avec le fromage frais. Salez et poivrez.

Pressez le citron et ajoutez-le à votre convenance à la préparation avec l'aneth.

Servez bien frais avec des blinis, du pain, des tortillas ...