

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

RILLETTE AU DEUX SAUMONS



$\frac{1}{2}$ tasse saumon cuit, refroidi et émietté

$\frac{1}{2}$ tasse saumon fumé émietté

1 jaune d'œuf

1 c. à thé de jus de citron

1 c. à table de fenouille ou aneth ciselé

Sel & poivre au goût

2 c. à table de beurre fondu

Croûtons de même type que pour la Bruschetta

(voir la recette sur ce site)

Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre fondu, répartir en part égale et bien tasser dans les ramequins.

Verser le beurre fondu en prenant soin qu'il ne soit pas chaud mais à peine clarifié. Ce beurre peut vous faire sursauter mais ce sera votre partie de gras sur votre croûton au moment de manger et c'est ce qui donne l'aspect de rilette.

Refroidir au moins 1 heure au frigo pour permettre de figer et au moment de servir décorer et servez avec des croûtons.

Quand vous verrez la simplicité de ce plat, vous aurez vous aussi le goût de jouer avec les ingrédients de votre choix comme des câpres, oignons rouges émincés finement, etc...

N.B les quantités sont calculées pour 2 portions que vous diviserez dans deux ramequins ou des petits pots de 6 onces environ. Vous n'aurez qu'à doubler ou plus selon le nombre de convives et vous pouvez aussi réduire vos petits pots pour faire une plus petite entrée.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM