

Rillettes aux deux saumons

Pour 4 pers:



- 200 g de saumon
- 200 g de saumon fumé
- 1/2 verre de vin blanc (éventuellement)
- 100 g de beurre
- 0,4 g de curry

Ces rillettes se font avec du beurre, en pommade pour bien amalgamer les ingrédients. Mais elles sont meilleures si la consistance est plus ferme, si le beurre a durci quelques heures au froid.

Elles peuvent donc se préparer la veille.

Enlever les arrêtes du saumon, le couper en dés et le cuire dans un peu de vin blanc, ou au micro-ondes.

L'égoutter, l'assaisonner de sel poivre.

Dorer le saumon fumé en dés à la poêle, dans du beurre.

Émietter les deux saumons dans un saladier, ajouter le beurre en pommade, puis le curry.

Rectifier l'assaisonnement.

Mettre au réfrigérateur pour durcir le beurre.

On peut ajouter du piment d'Espelette à la place du curry, ou n'importe quelle autre épice.

On peut aussi ajouter du cognac, mais si les rillettes sont servies en accompagnement d'un apéritif, le cognac risque de ne pas s'accorder avec.