



Recettes

• Les rillettes de saumon par Olivier Nasti

Coupez le saumon en morceaux et retirez la peau.

Pochez le poisson dans un bouillon composé de fumet de poisson, de vin blanc, de sel et de poivre durant 5 à 10 minutes. Il doit être bien cuit afin de pouvoir l'émietter facilement.

Égouttez et émiettez-le dans un cul-de-poule. Ajoutez un peu de beurre pommade, de mayonnaise, de jus de citron, d'aneth dans les proportions correspondant à votre goût. Assaisonnez de sel et de poivre. Mélangez le tout afin d'obtenir une texture de rillettes.

Servez sur des tartines grillées avec quelques pousses de petits pois et des œufs de saumon.

Les rillettes de saumon se conservent au frigo durant quelques jours.

L'astuce du chef

Sortez les rillettes à l'avance afin qu'elles soient plus faciles à tartiner.

Recette issue du livre
« Comment faire la cuisine ? » d'Olivier Nasti

- Un pavé de saumon
- Du bouillon de poisson
- Du vin blanc
- Du beurre
- Des tranches de pain
- De la mayonnaise
- Du jus de citron
- De l'aneth
- Des pousses de pois (optionnel)
- Des œufs de saumon (optionnel)
- Sel et poivre

Le chef vous suggère d'ajuster les quantités en fonction de vos goûts !