

Rillettes de saumon

Service : 6 personnes

Ingrédients

- 600 g de saumon frais
- 300 g de saumon fumé
- 1/2 citron
- 3 cuillère à soupe de crème
- 60 g de beurre ramolli

Préparation

1. Pocher le saumon frais dans un court bouillon puis l'écraser à la fourchette
2. Couper en petit morceau le saumon fumé
3. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger le tout

Révision #1

Créé 29 décembre 2020 18:50:21 par black sponge

Mis à jour 29 août 2021 17:51:09 par black sponge