

Rillettes de saumon

Ingrédients pour 2 personnes

- 120 g de saumon frais
- 120 g de saumon fumé
- 50 g de beurre salé
- 1 échalote
- 1/2 citron ou 3 cuillers à soupe de jus de citron
- Pain frais
- Poivre (d'Espelette si possible)
- Gros sel
- Aneth
- (10 baies roses séchées)

Matériel

- 1 petite casserole
- 1 saladier
- 1 récipient creux pour servir le tartare (grand bol, assiette creuse)

Préparation (commencer 2 h 30 avant de servir)

- Sortez 50 g de beurre salé du réfrigérateur au moins 30 min à l'avance pour bien le ramollir et coupez-le en dés.
- Placez 120 g de saumon frais dans une casserole d'eau froide avec une cuiller à café de gros sel et le jus d'un demi-citron. Mettez à chauffer à vif. Dès que l'eau frémit, arrêtez la cuisson. Laissez le saumon environ 10 min le court-bouillon.
- Égouttez le saumon poché, détaillez-le en 3 morceaux et laissez refroidir.
- Avec un couteau, hachez finement les 120 g de saumon fumé.
- Ciselez (c'est-à-dire coupez le plus fin possible) 1 échalote.
- Dans un saladier, émiettez le saumon frais (pas trop finement). Ajoutez le saumon fumé haché et l'échalote ciselée. Ajoutez le beurre salé ramolli, une pincée de poivre, 10 baies roses séchées et écrasées et l'aneth. Mélangez à la main (propre !) pour ne pas laisser de morceaux de beurre.
- Disposez le tartare dans le récipient dans lequel vous le servirez. Couvrez d'un film plastique et placez au réfrigérateur environ 2 heures.
- Taillez des tranches de pain frais. Les griller.
- Dégustez le tartare sur du pain grillé.