

RILLETTES DE SAUMON



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Saumon fumé 100g
- Fromage frais type Carré Frais ou ail et fines herbes 100g
- 2 petites échalotes
- Ciboulette ou aneth
- Jus de citron jaune 2 càs
- Poivre
- **Pas de sel**

Astuces :

- Remplacer le saumon par du maquereaux, du thon, des sardines.
- Remplacer l'échalotte par un oignon.
- Ajouter des petits cubes de radis.

Préparation : 10 minutes | Pas de cuisson
Repos au frais : 1 heure | Pour 1 bol de rillettes

1. Éplucher les échalotes et les couper en petits morceaux.
2. Couper les tranches de saumon fumé en fines lamelles.
3. Couper le citron en 2 et le presser pour récupérer le jus.
4. Ciseler finement les herbes aromatiques.
5. Dans un bol : mélanger tous les ingrédients.
6. Réserver au frais 1 heure avant de servir.



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr