

RILLETTES DE SAUMON Olives ou Chorizo

Personnes

Temps

Difficulté

Préparation

- 1- Enlever peau et arrêtes du pavé de saumon et le réserver dans une assiette après l'avoir coupé en lamelles de 1 cm d'épaisseur.
- 2- Couper les olives en 4 (ou le chorizo en dés de moins d'1 cm) et ciseler l'échalote
- 3- Faire fondre l'échalote ciselée dans le beurre.
- 4- Ajouter le vin blanc, faire évaporer quelques minutes à feu plus vif et mettre le poisson.
- 5- Ajouter la crème liquide et laisser cuire 10 minutes sur feu moyen.
- 6- Ajouter les olives (ou le chorizo) et laisser sur le feu encore 5 minutes tout en mélangeant, puis retirer du feu lorsque le poisson est cuit et laisser refroidir.
- 7- Ajouter 2 grosses cuillères de crème épaisse et mélanger pour obtenir une préparation onctueuse.

Ingrédients

- 250 gr de saumon frais
- 60 gr d'échalotes
- 10 cl de vin blanc sec
- 10 cl de crème liquide
- 15 gr de beurre salé
- 2 grosses cuillères de crème épaisse
- 15 olives noires dénoyautées
ou 100 gr de chorizo doux en dés

Mes notes :

Vous pouvez ajouter du sel si vous le désirez ou autres condiments (poivres , baies roses ,etc).

Le conseil du sommelier :

Ces rillettes peuvent s'accompagner d'un vin blanc sec genre muscadet sur lie

