

Rillettes aux deux Saumons à la Vodka

Ingrédients

- 200g de saumon fumé
- 200g de saumon frais
- 1 petit pot d'œufs de saumon
- ½ bouquet d' aneth
- ½ bouquet de ciboulette
- 1 citron vert
- 2 cuillère à soupe de vodka
- 80g de beurre mou
- sel, poivre, 1 cuillère à café de baies roses



Préparation

1. Mettez le saumon fumé, le beurre et une cuillerée de vodka dans le bol du mixeur.
2. Poivrez. Mixez 30 secondes et transvasez dans un bol. Ajoutez la moitié des herbes lavées et hachées, mélangez et placez au frais,
3. Retirez les arêtes du saumon frais avec une pince à épiler puis découpez-le en dés. Mettez les dans un bol, versez le jus du citron, et les baies concassées, salez légèrement et laissez macérer 15 mn au frais.
4. Réunissez les deux préparations dans un saladier. Ajoutez les œufs de saumon, le restant de vodka et les herbes ciselées et mélangez avec soin. Répartissez dans des coupelles. Servez avec du pain grillé ou des blinis.

