



Isabelle et Pierre
Clément

RILLETTES DE SAUMON

*Accord conseillé
: AOC Menetou-Salon -
Classique Blanc*



Facile



20 min



4 personnes



**Conseil
vin :**

Classique
Blanc

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes :

- 800 g de saumon
- 1 yaourt nature
- 1 jus de citron
- 1 échalote ciselée
- Persil
- Aneth
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

PRÉPARATION :

Faites cuire 800 g de saumon à la vapeur pendant 8 minutes.

Ensuite, émiettez la chair.

Ajoutez le yaourt, le jus du citron, l'échalote ciselée, du persil et l'aneth puis mélangez.

A la fin, ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Servez avec des toasts grillés.