

Ingrédients :

500g de saumon
(cuit rosé et effeuillé)

125g de saumon fumé

2 jaunes d'oeuf

2 cuil. à soupe d'huile
d'olive

1/2 jus de citron

65g de yaourt

100g de beurre pommade

1/2 botte de ciboulette

sel et poivre

Cuire le saumon en vapeur rosé et refroidir.

Couper le saumon fumé en brunoise.

Ciseler la ciboulette.

Effeuille le saumon, ajouter le saumon fumé, les jaunes d'oeuf, l'huile d'olive, le jus de citron, le yaourt, le beurre pommade, la ciboulette, assaisonner de sel et de poivre du moulin, mélanger le tout à l'aide d'une marise.

Dresser à votre convenance

Se déguste avec un St Vêran, un Riesling, un Bourgogne aligoté ou un Côte de Provence



Commentaires du chef :

Variante :
rilette de lapin ou de canard