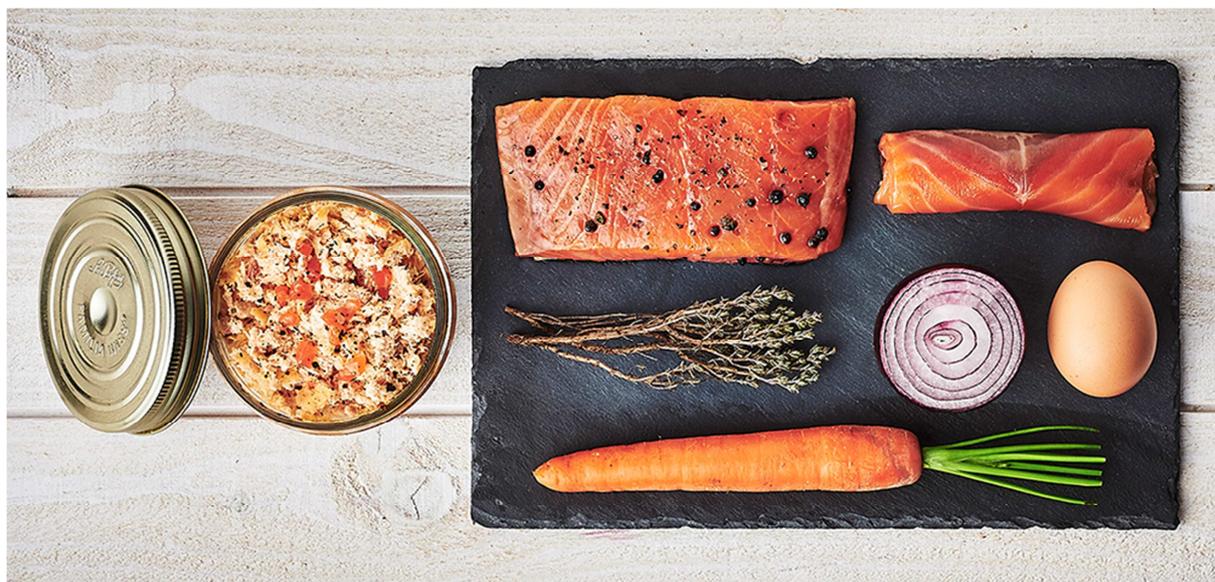


# RILLETTES DE SAUMON



## Préparation

Temps Total : 1h47

Préparation : 10 min

Cuisson : 7 min

Traitement thermique : 1h30

## INGREDIENTS *(pour 6 personnes)*

1 saumon frais de 700 g environ (ou des pavés)  
200 g de saumon fumé  
200 g de beurre  
2 œufs  
1 carotte

1 oignon  
1 clou de girofle  
Thym  
Sel  
Poivre

## PREPARATION

Faire bouillir une quinzaine de minutes 2 litres d'eau avec la carotte coupée en rondelles, l'oignon émincé, le clou de girofle, le thym. Saler et poivrer selon votre goût.

Laisser le saumon dans l'eau frémissante 15 minutes. Si vous utilisez des pavés, 7 minutes suffiront.

Retirer du feu et laisser refroidir. Pendant ce temps, couper le saumon fumé en petits dés de 2 à 3 mm. Lorsque le court-bouillon est froid, égoutter le saumon et retirer les filets.

Écraser la chair à la fourchette en y incorporant peu à peu le beurre, les jaunes d'œufs et les dés de saumon fumé.

Remplir les terrines jusqu'à 2 cm du bord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h30 à 100°C.