

Rillettes express au saumon

Entrée

Temps de préparation : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 250 g de saumon
- 200 g de carré frais 0%
- 1 bouquet d'aneth
- 1/2 jus de citron
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Faites pocher le saumon 10 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée.

Mixez le saumon avec le carré frais.

Lavez et ciselez l'aneth.

Salez la préparation, poivrez, puis ajoutez l'aneth et le jus de citron.

Servez bien frais... et tartinez sur des crudités !