

## Rillettes de saumon à l'aneth

Pour 1 grand bol

- 300g de pavé de saumon
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc
- la moitié d'une cuillère à café de moutarde
- quelques brins d'aneth, 5cl de jus de citron, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre.



**Servir :** Froid, avec du pain de campagne grillé, et un verre de Pouilly Fumé.

### Variation

Ajoutez quelques câpres, et un peu d'oignon nouveau haché.

- Préchauffez le four à 180°.
- Disposez le saumon dans un plat allant au four, assaisonnez en sel et poivre, et napper avec l'huile d'olive.
- Enfournez pour une vingtaine de minutes, laissez refroidir.
- Ciselez l'aneth, et mélangez avec le fromage blanc, le jus de citron et la moutarde.
- Ecrasez le saumon avec la fourchette, et mélangez avec le fromage blanc, assaisonnez et réservez au réfrigérateur.

## Conseils

Aucune difficulté.