

## RILLETTES DE SAUMON

Dans un court bouillon (vinaigre thym laurier 3 gousses ail, sel, poivre, baies roses), cuire 500 g de truite ou saumon frais, égoutter en fin de cuisson.

Mixer le saumon en mélangeant avec les 3 gousses d'ail, 50g beurre et de l'huile olive

Ajouter 2 filets de truite fumée ou saumon fumé coupés en petits morceaux et mélanger

Mélanger avec ciboulette, aneth, baies roses et en déposer dessus pour déco.