



Conserves de rillettes de saumon à l'aneth

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 7 minutes

Temps de traitement thermique : 1h30

Recette pour 3 terrines

Ingrédients

- 180 g de pavé de saumon
- 1 cube de bouillon de légume
- 80 g de beurre
- Aneth
- Jus de 1 citron
- Sel
- Poivre

Ustensiles

- Terrines Le Parfait Super 350

1. Sortir le beurre du frigidaire pour qu'il ramollisse à température ambiante le temps de la préparation du saumon.
2. Chauffer une casserole d'eau avec le bouillon cube. Quand l'eau bout, ajouter les pavés de saumon et les faire cuire pendant 7 min à feu moyen. Retirer les pavés. Les égoutter minutieusement.
3. Écraser les pavés de saumon à l'aide d'une fourchette. Ajouter le beurre petit à petit tout en continuant à écraser pour obtenir une texture homogène.

4. Ajouter l'aneth, le jus de citron, le sel et le poivre. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
5. Remplir les terrines jusqu'au niveau indiqué par le trait (env. 2 cm du bord). Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 1h30 à 100°C.