



Ingredients

- 200g de restes de tranches de saumon ou de truite fumés
- 100g de fromage frais (type fromage à la crème)
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe d'aneth frais, haché
- Sel et poivre, selon le goût
- Pain grillé ou craquelins pour servir

Préparation

- Préparez les restes de poisson : retirez la peau des tranches de saumon ou de truite fumés et émiettez la chair à l'aide d'une fourchette.
- Dans un bol, mélangez le poisson émietté, le fromage frais, la crème fraîche, le jus de citron et l'aneth haché. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût et mélangez jusqu'à consistance souhaitée. Vous pouvez laisser la préparation légèrement texturée pour plus de morceaux ou utiliser un mixeur pour obtenir une consistance plus lisse.
- Couvrez le bol et placez-le au réfrigérateur pendant au moins 1 heure pour permettre aux saveurs de se mélanger.
- Servez les rillettes de saumon ou de truite fumés sur du pain grillé, des toasts ou avec des craquelins.
- Les rillettes de saumon ou de truite fumés sont parfaites comme apéritif ou en entrée légère. Vous pouvez également les personnaliser en ajoutant des ingrédients tels que des câpres, de la ciboulette ou du zeste de citron en fonction de vos préférences.