

Rillettes de saumon à la vodka



Ingrédients

- 300 g de saumon fumé
- 300 g de saumon frais
- 50 g de beurre salé
- 5 cl de vodka
- 2 citrons jaunes
- 3 brins d'aneth



Préparation

Coupez le saumon frais en petits morceaux.

Laissez-le mariner une heure dans le jus des deux citrons.

Mixez finement les tranches de saumon et le beurre. Ajoutez-y l'aneth et la vodka. Poivrez si nécessaire.

Mélangez avec les petits morceaux de saumon marinés.

Laissez deux heures au frais avant dégustation.

Astuces de chef

• *Il est utile de prendre de belles tranches de saumon fumé et un joli morceau de saumon frais car ils vont être mixés et coupés.*

• *Ces rillettes seront parfaites pour l'apéritif, accompagnées des blinis au sarrasin.*