

Rillettes de Saumon

Écrit par Administrator

Dimanche, 15 Juin 2008 19:46 - Mis à jour Samedi, 11 Septembre 2010 13:52

Ingrédients

Pour une terrine de 1,5 kg :

-

Saumon 1000 gr

-

Saumon fumé 300 gr

-

Crème fleurette 1200gr

-

cerfeuil 30gr

-

ciboulette 30gr

-

Préparation

-

Rillettes de Saumon

Écrit par Administrator

Dimanche, 15 Juin 2008 19:46 - Mis à jour Samedi, 11 Septembre 2010 13:52

Cuire le filet de saumon sur plaque , au four à air pulsé t° 185°
pendant 25 mn

-

Réduire la crème fleurette ,dans un récipient à fond épais , de 1200gr
à 700 gr .Se méfier de la première ébullition,car la crème peut
déborder ,et de la fin de réduction car si l'on ne fouette pas cela peu
attacher dans le récipient.

-

Après un temps de refroidissement de ces deux éléments (il ne faut
pas que ce soit trop chaud) émietter le saumon à la fourchette , en
faire autant avec le saumon fumé , ajouter le cerfeuil et la ciboulette
finement ciselé , mélanger. Ajouter en dernier la crème réduite , sans
oublier de saler et poivrer à convenance . Mettre en terrine et
refroidir au réfrigérateur.

-

Dans un four à air statique la t° de cuisson sera de 210° ou thermostat
7. Sur les fours gradués de 1 à 10 ,un chiffre correspond à 30° .