



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Rillette aux deux saumons et blinis à l'huile d'olive

Recettes proposées par :

Jackie du blog www.jackieculsine.com

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de repos : 35 minutes

Ingrédients :

Pour la rillette :

- 350 g de saumon frais
- 1 tranche de saumon fumé
- 15 cl de lait
- 1 c. à c. de gingembre haché
- 1 c. à c. d'ail haché
- Piment d'Espelette
- Sel, poivre
- 1 c. à s. de crème fraîche épaisse
- **3 c. à s. d'huile d'olive goût intense**
- Aneth haché
- Le jus d'1/2 citron

Pour les blinis :

- 200 g de farine
- 2 oeufs
- 10 g de levure de boulanger
- 1 pincée de sucre
- 250 cl de lait
- **20 g d'huile d'olive goût subtil**
- Sel

Préparation de la rillette :

- Portez le lait à ébullition avec le gingembre et l'ail haché et le piment d'Espelette, plongez-y le saumon frais, laissez cuire 10 minutes à petits bouillons.
- Laissez refroidir dans le bouillon.
- Égouttez le saumon et le mettre dans un petit saladier.
- Émiettez-le à l'aide d'une fourchette.
- Ajoutez le jus de citron.
- Découpez le saumon en petits dés et incorporez-le.
- Ajoutez l'huile et la crème, puis l'aneth hachée et le jus de citron.
- Mélangez.





Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Rillettes aux deux saumons et blinis à l'huile d'olive (suite)

- Vérifiez l'assaisonnement.
- Transférez la préparation dans une petite terrine et mettez au frais.
- Délicieux sur des petits blinis.

Préparation des blinis :

- Délayez la levure de boulanger dans 10 cl de lait avec la pincée de sucre.
- Réservez à température ambiante.
- Dans un cul poule faites un puits avec la farine et ajoutez au milieu le sel, la levure et les jaunes d'oeufs et l'huile d'olive.
- Bien mélangez en ajoutant le restant de lait petit petit.
- Laissez poser pendant 1 heure.
- Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement.
- Cuisez les blinis dans une petite poêle d'environ 12 cm où dans une poêle à empreinte blinis.
- Savourez ensuite avec la rilette aux deux saumons.