

Rillettes moelleuses aux deux saumons

Temps de préparation : 10 min



Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients : pour 450 g de produit fini

- 300 g de saumon frais détaillé en morceaux de 2 cm
- 500 g d'eau tiède (pour la cuisson)
- 1 demi jus de citron
- Sel fin, poivre de Cayenne
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- 1 jaune d'oeuf
- 30 g d'huile de pépins de raisin
- 30 g de fromage blanc
- 100 g de tranche de saumon fumé concassé
- 1/4 de botte de ciboulette ciselée

Versez les 500 g d'eau tiède dans le bol. Réglez le minuteur sur 5 minutes, la température sur 120°C et la vitesse sur 2. Détaillez le saumon frais en morceaux de 2 cm puis disposez-les dans le panier inox. Réglez le minuteur sur 5 minutes, la température sur 120°C et la vitesse sur 2. Réservez le saumon dans un cul-de-poule au frais. Nettoyez le bol. Versez le jus de citron, le sel, le piment, la moutarde, le ketchup et le jaune d'oeuf. Réglez le minuteur sur 1 minute et la vitesse sur 6. Incorporez l'huile de pépin de raisin par l'orifice situé au dessus du couvercle. Réglez le minuteur sur 30 secondes et la vitesse sur 6. Ajoutez le fromage blanc et le saumon fumé concassé. Réglez le minuteur sur 30 secondes et la vitesse sur 6. Placez le fouet sur les lames dans le bol, puis ajoutez le saumon refroidi et la ciboulette ciselée. Réglez le minuteur sur 30 secondes et la vitesse sur 3.

Autre application :

Vous pouvez dresser les rillettes mousseuses à l'aide de la poche à douilles munie de la grosse douille cannelée. Pour obtenir une texture plus fine et ne pas boucher la douille de la poche, augmentez le temps dans la dernière étape.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou pétrissage
	eau	5 min	120°C	2	
	saumon frais	5 min	120°C	2	
	jus de citron, sel, piment, moutarde, ketchup, jaune d'oeuf	1 min		6	
	huile	30 s		6	
	fromage blanc, saumon fumé	30 s		6	
	saumon refroidi, ciboulette	30 s		3	