



Les Recettes du Bonheur

Jackie Masse



BARON DE SAUMON FUMÉ

Lit de Rillettes de Truite à la tomate

POUR 6 PERSONNES,

- 1 pot de rillettes 210g Truite à la tomate confite des Jardins de l'Océan.
- 6 tranches de pain de mie.
- 2 barons fumés de saumon des Jardins de l'Océan.
- 200g de crème fraîche entière.
- sel.
- poivre.
- noix de muscade.
- herbes fraîches.
- (aneth, coriandre, persil ou ciboulette).
- épices au choix.
- zestes de citron vert.
- crème au vinaigre balsamique.



facile

- Toastez des tranches de pain de mie et taillez des ronds. Réservez.
- Dans un bol, mélangez la crème entière avec du poivre, du sel. Montez-la jusqu'à obtenir une texture moelleuse. Rajoutez des herbes fraîches (aneth, coriandre, persil ou ciboulette). Incorporez cet appareil à la rilette sans trop homogénéiser.
- Coupez les deux barons en tronçons réguliers.
- **Pour le montage :**
- Disposez les ronds de pain de mie et rajouter une belle épaisseur du mélange rillettes/crème.
- Posez de façon harmonieuse les tronçons de baron par dessus. Apportez du peps à la recette en saupoudrant d'épices et de zestes de citron vert.
- Pour la déco, vous pouvez rajouter une crevette ou une langoustine. Disposez joliment des gouttelettes de crème de vinaigre balsamique (en vente dans les bonnes épicerie).
- Vous pouvez accompagner cette recette d'une julienne de carottes ou de betteraves rouges.



Cette version peut se décliner sur une planche apéro en petits formats à partager.

Recette éditée par : www.les-jardinsdelocean.fr