



LA RECETTE de Raphaël !

RILLETES DE SAUMON & TARTINES GRILLÉES !

INGRÉDIENTS :

- 150 grammes de fromage frais (type St Môret)
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse (30%)
- 4 tranches de saumon fumé
- Ciboulette
- Sel et poivre
- Beurre demi-sel
- 1 baguette tradition de la veille

PRÉPARATION :

Couper en tranches la baguette et laisser de côté.

Dans un saladier, mélanger le fromage frais, la crème fraîche, le jus de citron, la moutarde. Emincer finement le saumon et la ciboulette, puis les ajouter à la préparation. Laisser reposer 1 heure au frais. Saler et poivrer à votre guise. Dans une poêle, mettre le beurre à fondre. Une fois brun, mettre les tranches de baguette à colorer sur chaque face. Les retirer sur un papier absorbant. Étaler vos rillettes sur vos tartines grillées.

Et voilà ! Il ne reste plus qu'à vous régaler !