



image: <https://www.vision-plaisir.fr/medias/images/rillettes-de-truites-fumee-1.jpg>



Rillettes de truite fumée

- Par vision-plaisir

Je vous présente une petite entrée rafraîchissante et facile à réaliser.

Ingrédients :





Recette de www.vision-plaisir.fr

- 9 tranches + 4 pour la décoration
- 150 g de crème liquide
- Piment d'Espelette
- 1 citron vert
- **4 à 5 brins d'aneth**
- Mélange de salade de **Mesclun**
- Vinaigrette balsamique
- Sel fin
- Poivre du moulin
- 10 g d'échalote

Pour 4 personnes





Réalisation de la recette :

La truite et la passion du fumoir.

Petite recette simple dans sa confection et dans sa présentation. Il faut commencer par hacher **la truite fumée**, la mettre dans un petit saladier et mettre au réfrigérateur. **Éplucher et ciseler** très finement l'échalote puis réserver au réfrigérateur. **Monter au fouet la crème liquide**. Assaisonner de sel fin, poivre du moulin et une pointe de **piment d'Espelette**. Ajouter la truite fumée coupée, **les échalotes** et un filet de **jus de citron vert**. Mélanger doucement à la maryse. Ajouter un peu d'aneth ciselé, mélanger et vérifier l'assaisonnement. Dans les assiettes, mettre un cercle inox de 8 cm de diamètre et de 4 cm de haut et les **remplir de rillettes de truite**. Tasser légèrement et tailler des disques de **truite fumée** dans les tranches restantes. Disposer un disque de truite fumée sur chaque rillettes puis décercler en faisant doucement pour que les rillettes ne s'effondrent pas. Disposer un peu de mélange de **Mesclun à côté des assiettes**. Y verser un peu de vinaigrette balsamique et servir aussitôt.