

Fiche technique de fabrication

Rillettes de saumon



Catégorie : entrée froide

Gammes de produits utilisées : 1

Descriptif de la recette

mélange de saumon frais et de saumon fumé lié avec de la mayonnaise et de la crème fraîche, agrémenté de ciboulette ciselée et d'échalotes.

Nombre de couverts =>

8

[Mercuriale.xls](#)

Phases techniques

A/ Préparer la garniture

cuire dans un court bouillon le filet de saumon pendant ce temps hacher finement le saumon fumé ciseler l'échalote et la ciboulette égouter le saumon puis le laisser refroidir Avec une fourchette émietter le saumon

B/ Réaliser la mayonnaise

C/Mélanger

dans un grand saladier mélanger les deux saumons l'échalote la ciboulette, puis ajouter la mayonnaise et la crème fraîche.Vérifier l'assaisonnement : sel et poivre piment de cayenne, jus de citron une pointe d'ail Mettre au frais 2 heures minimum Servir avec des toasts

Bon appétit !

Denrées	Unités	A	B	C	total	Prix u	coût
poisson							
saumon frais	kg	0,500			0,500		
saumon fumé	kg	0,250			0,250		
BOF							
crème fraiche	L	0,150			0,150		
Légumes							
ciboulette	kg	0,050			0,050		
echalotte	kg	0,030			0,030		
Epicerie							
huile	L	0,200			0,200		
jaunes d'œuf	kg	0,020			0,020		
moutarde	pm						
sel fin	pm						
jus de citron	L	0,100			0,100		