

alimentarium

RILLETTE DE POISSON DU LAC AUX AROMATES

RECETTE POUR 8 PERSONNES

Ingrédients

Court-bouillon

1 carotte

1 oignon

1 dl de vin blanc

2 branches de thym frais

1 feuille de laurier

1,5 l d'eau

1 c à c de gros sel

Rillettes

1 kg de poisson du lac (sans peau et sans arête)

1 dl d'huile d'olive

1 yaourt (ou 125 g de crème entière acidulée)

400 g de beurre pommade

½ citron frais (jus et zeste) ou citron confit au sel

1 c à s d'aneth hachée

1 c à s de ciboulette hachée

1 c à s de moutarde à l'ancienne

Facultatif : 2 c à s de tomates séchées coupées en tout petits cubes

Pain toasté

Réalisation

- Préparer le bouquet garni avec le thym et le laurier.
- Mettre à cuire les filets de poisson dans le court-bouillon (eau, vin blanc, bouquet garni, sel et légumes). Porter doucement à ébullition puis laisser frémir durant 5 à 8 min selon la taille des filets. Débarrasser et laisser refroidir.
- Émietter légèrement les filets de poissons. Ajouter une cuillère de moutarde à l'ancienne et le yaourt. Mélanger l'ensemble en ajoutant au fur et à mesure le beurre pommade.
- Ajouter l'huile d'olive, le jus et le zeste de citron (ou la brunoise d'écorce de citron confit) ainsi que les fines herbes hachées (+ les dés de tomates confites). Mélanger l'ensemble de la préparation jusqu'à obtenir une texture bien onctueuse. Vérifier l'assaisonnement.
- Faire toaster votre pain... Tartiner, déguster !