

Rillettes de saumon, câpres frits et paprika fumé (Bécel)

Recette pour 12 Tapas

Description

Tartinade de saumon aux arômes de paprika fumé, servi sur croûton et décoré de câpres frits.

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer les câpres frits par une julienne de poireau frit.

Ingrédients

Pour les croûtons

- 0.50 Unité(s) Baguette
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour les rillettes

- 1 Unité(s) Pavé de saumon
- 0.50 Unité(s) Échalote
- 15 Ml Câpres
- 5 Ml Moutarde de meaux
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 1 Pincée(s) Paprika fumé
- 0.50 Unité(s) Citron
- 25 Gr Fromage à la crème
- 50 Gr Bécel

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**

Mise en place

Ciselez l'échalote et la ciboulette, zestez le citron. Épongez bien les câpres sur du papier absorbant.

Préparation des rillettes de saumon

Salez et poivrez le pavé de saumon. Déposez le pavé sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Versez un filet d'huile d'olive et badigeonnez légèrement le pavé. Faites cuire au four pendant 10 minutes. Laissez refroidir au réfrigérateur. Dans un bol, réunissez le fromage à la crème, la margarine, la moutarde, l'échalote, la ciboulette, le paprika fumé ainsi qu'une pincée de zeste et un trait de jus de citron. Salez et poivrez et selon votre goût. Ajoutez la chair de saumon puis mélangez bien à la fourchette, ou à l'aide d'un mélangeur électrique afin de créer une texture tartinable.

Préparation des croûtons

Tranchez la baguette de biais pour obtenir de fines tranches. Posez-les sur une plaque de cuisson et versez un filet d'huile d'olive. Assaisonnez de sel et poivre et cuire au four 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés.

Préparation des câpres frites

Faites frire les câpres jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent et qu'elles deviennent croustillantes. Transférez sur un papier absorbant.

Dressage

Tartinez les rillettes de saumon sur les croûtons de pain et agrémentez le tout de câpres frits.

Bon appétit!