**RILLETTES AUX DEUX SAUMONS**

I**ngrédients**

300 g de saumon frais

130 g de saumon fumé

125 g de beurre en pommade

2 à 3 cuillères à soupe de crème fraîche

3 cuillères à soupe d’huile

2 œufs entiers

1 zeste de citron

2 jus de citron

1 cuillère à soupe d’estragon frais ciselé

1 cuillère à soupe cerfeuil frais ciselé

Sel et poivre du moulin

Préparation

Cuire le saumon frais au court bouillon.

Le laisser refroidir et l’émietter.

Couper le saumon fumé en petits dés.

Mélanger dans un saladier le beurre en pommade, la crème fraiche, l’huile, les œufs entiers, le zeste et le jus de citron, les herbes.

Puis incorporer les deux saumons.

Saler et poivrer.

Mouler dans une terrine et placer au frais la veille.

Servir avec des toasts grillés ou en entrée.