

Rillettes roses aux deux truites



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 filet de [truite](#) rose de 500 g
- 2 filets de truite fumée
- 2 cuillères à soupe de [ciboulette](#) ciselée
- 1 cuillère à soupe d'[aneth](#) ciselée
- 2 feuilles de laurier
- 2 brins de [thym](#)
- 2 gousses d'[ail](#) pelées
- 50 g de [beurre](#)
- huile d'olive
- 10 cl de vinaigre cristal
- [sel](#), [poivre](#) en grains, baies roses
- une terrine de 60 cl

Porter 1 l d'eau à ébullition avec 2 cuillères à café de sel, et faites y cuire 5 mn ail, laurier, thym, 1/2 cuillères à café de poivre, 1/2 cuillères à café de baies roses et le vinaigre.

Ajouter la truite rose, 5 mn dans le liquide frémissant.

Egoutter. Récupérer l'ail et jeter les autres aromates. Oter les arêtes de la truite. Mixer la avec l'ail et le beurre, en ajoutant un filet d'huile d'olive, jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.

Effiloche la truite fumée. L'incorporer à la préparation et ajouter ciboulette, aneth, baies roses poivre moulu et sel.

Placer les rillettes dans une terrine. Couvrir et réserver au frais.