

## CHAMPAGNE TRADITION BRUT - CHAMPAGNE BONNAIRE

### ENTREE

### RILLETTES DE SAUMON A L'ANETH



#### Ingrédients pour 6 personnes :

200 g de saumon frais  
100 g de saumon fumé  
1 jaune d'œuf  
125 g de beurre pommade  
1 cuillère à soupe de persil  
1 cuillère à soupe d'aneth

#### Préparation :

1. Cuisez le saumon frais, puis effeuillez-le. Laissez-le refroidir.
2. Détaillez le saumon fumé en petits dés.
3. Dans un saladier, mélangez l'ensemble des ingrédients à la fourchette jusqu'à ce que le beurre soit uniformément réparti.
4. Mettez au réfrigérateur **une nuit**.
5. Dégustez sur un toast de pain de campagne ou, pour plus d'originalité, sur des endives.