

# Rillette de saumon frais et fumée, caviar de Mujjol, daïkon mariné à la coréenne |

Recette pour 12 Tapas



## Description

Tartinade de rillette de saumon aux arômes de gingembre sur croûton et daïkon mariné au vinaigre de riz.

## L'astuce du chef

Il est important de tailler le pain pour les croûton en tranches très fines afin de priorisé le goût de la rillette à chaque bouchée.

## Ingrédients

### Croûtons

- 24 Tranche(s) fine(s) Baguette

### Rillette

- 300 Gr Pavé de saumon
- 75 Gr Échalote
- 10 Gr Gingembre frais
- 5 Ml Moutarde de meaux
- 0.50 Unité(s) Citron
- 50 Gr Saumon fumé
- 75 Gr Fromage à la crème

### Daïkon mariné

- 200 Gr Daïkon
- 100 Ml Vinaigre de riz
- 15 Gr Sucre
- 100 Ml Eau
- 5 Gr Sel

### Garnitures

- 10 Brin(s) Ciboulette
- 30 Gr Caviar de mujjol

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Ciselez l'échalote et la ciboulette

Zestez le citron.

Taillez le saumon fumé en brunoise.

Hachez finement le gingembre.

Pelez le daïkon, puis taillez-le en bandelettes à l'aide d'un économome.

### 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 moutarde, l'échalote, le saumon 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 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.

### Dressage

Tartinez les rillettes de saumon sur les croûtons de pain et ajoutez les lamelle de daïkon mariné.

Finalisez avec un peu de caviar ainsi que la ciboulette ciselée.

### Daïkon mariné

Mélangez les lamelles de daïkon avec le sel et laissez reposer 15 minutes. Égouttez-les bien.

Mélangez avec le vinaigre de riz avec le sucre et remuez bien. Laissez mariner au frais au moins 30 minutes en brassant à quelques reprises

**Bon appétit!**