 [**Rillettes**](https://recettes.de/rillettes) **de saumon fumé**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/01/rillettes-de-saumon-fume-p1040056-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 150 g de** [**saumon fumé**](https://recettes.de/saumon-fume)  
**- 90 g de crème fleurette**  
**- 1 citron bio (1)**  
**- 1 càs de ciboulette**

**4 petites verrines**

Couper le saumon en dés.  
Les mettre dans le bol du robot et les mixer finement.  
Ajouter la crème et le jus de citron et mixer pour obtenir une mousse fine.  
Ajouter la ciboulette ciselée.  
Répartir la mousse dans les verrines.  
Couvrir et mettre au frais une heure au minimum **(2)**.  
Sortir du réfrigérateur un petit moment avant la dégustation  
et décorer d'un quartier de citron.