



bel Foodservice

Rillettes de saumon et blinis

avec La vache qui rit® Formule Plus

●●● Ingrédients pour 10 personnes

- Saumon frais 300 g
- Saumon fumé 100 g
- Echalotes 5 g
- Citron 10 g
- Cantadou® Nature 100 g
- La vache qui rit® Formule Plus 100 g
- Aneth - Ciboulette
- Mini-Blinis 20 pièces

●●● Mise en œuvre

1. Cuire le filet de poisson sans peau ni arêtes au four vapeur. Refroidir.
2. Mixer grossièrement dans une cuve froide le saumon fumé avec les échalotes par impulsions. Ajouter La vache qui rit® Formule Plus, le fromage Cantadou® Nature battu, le saumon frais cuit, le jus de citron et l'aneth.
3. Mixer à nouveau par impulsions afin de bien mélanger et d'obtenir des rillettes assez fines.
4. Rectifier l'assaisonnement et dresser sur assiette. Servir avec des blinis.

Texture
modifiée

●●● Ingrédients pour 10 personnes

- Rillettes de saumon 500 g
- Lait 90 ml
- Blinis 100 g
- Lait 100 ml

●●● Mise en œuvre

1. Mixer les rillettes en incorporant le lait.
2. Disposer l'appareil dans une poche avec douille cannulée. Réserver au frais.
3. Dresser sur assiette avec des blinis préalablement mixés avec le lait.



Le + produit

La vache qui rit® Formule Plus apporte
5 fois plus de protéines,
9 fois plus de calcium et 15 fois plus
de vitamine D que la crème fraîche.

Texture entière



Texture modifiée

L'avis de Frédéric Dusart,

Une recette bien adaptée pour des repas festifs ! Au quotidien, vous pouvez servir ces rillettes de saumon en accompagnement de chair d'avocat, de purée de brocolis ou de haricots verts mixés.



L'avis de Julie Loucheur, diététicienne

Petit à petit, les personnes âgées ressentent moins le « salé ». Les aromates, les fines herbes ou les épices permettront de faire ressortir la saveur de l'aliment.

Recettes déclinées en textures modifiées à destination des séniors en maison de retraite et hôpitaux