

## **RILLETES AUX DEUX SAUMONS**

Ingrédients pour 20 personnes :

1 kg de saumon frais  
210 g de saumon fumé  
3 jaunes d'œufs  
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive  
le jus d'un citron  
1 yaourt nature  
150 g de beurre ½ sel ramolli  
herbes aromatiques (ici ½ botte de persil, ciboulette, coriandre)  
poivre et sel

Faire cuire le saumon frais à la vapeur quelques minutes selon de degré de cuisson désiré des rillettes. Couper le saumon fumé en petits carrés et le mélanger avec les herbes aromatiques.  
Laisser refroidir le saumon puis l'effeuiller de manière assez fine en fonction de la texture désirée des rillettes.  
Préparer le liant en mixant le beurre ramolli, l'huile d'olive, le jus de citron, le yaourt nature et les jaunes d'œufs.  
Mélanger les deux saumons puis le liant. Saler et bien poivrer.  
Mettre la préparation assez liquide à ce stade dans une terrine ou un moule à cake puis au réfrigérateur pendant 1 nuit ou mieux une journée entière.  
Servir sur des toasts de pain grillé.

## **ESTOFINADO**

Ingrédients pour 20 personnes :

3 kg de morue séchée (ou à défaut séchée/salée ou salée)  
40 patates de taille moyenne  
20 œufs  
40 cl d'huile de noix  
20 cl de crème fraîche  
1 bouquet de persil plat  
un petit peu d'ail  
sel et poivre

Faire dessaler la morue pendant 3 ou 4 jours selon le type de morue.  
Faire cuire la morue dans de l'eau salée frémissante pendant environ 30 minutes. Surveiller la bonne cuisson.  
Eteindre le feu et laisser la morue 10 à 15 minutes dans son eau.  
La sortir et la laisser refroidir.  
Pendant ce temps, cuire 10 œufs durs dans l'eau de cuisson de la morue puis les patates pelées  
Pendant ce temps, effeuiller la morue assez finement et incorporer le persil, l'ail et les œufs durs préalablement émincés finement.  
Confectionner avec les patates une purée éventuellement détendue avec un peu de bouillon.  
Mélanger la purée et la morue en essayant de garder cette préparation au chaud.  
Au dernier moment, faire chauffer l'huile de noix, incorporer 10 œufs frais à la préparation puis, pour lier le tout, l'huile de noix chaude.  
Servir immédiatement.