



2 personnes



10 minutes



## Rillettes de Schillerlocken (Saumonette fumée)

1- Mixez grossièrement le Schillerlocken. Mélangez-le avec la crème fraîche et laissez reposer environ 1h au réfrigérateur.

2- Tartinez cette préparation sur des toast grillés ou du pain frais.

- 100g de Schillerlocken (saumonette fumée)

- 1 CS de crème fraîche épaisse