

## Mousses de poisson au beurre safrané



**Ingrédients** pour 6 personnes: (j'ai utilisé les empreintes ovales Demarle/Flexipan)

- 350 g de filets de poisson (dorade, saumon...)
- 150 g de saumon fumé en tranches
- 2 blancs d'oeuf
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 100 g de beurre
- safran, sel, poivre

Préchauffez votre four à 160°.

Coupez les filets de poissons en cubes, mixez-les finement avec les blancs d'oeufs, salez et poivrez. Ajoutez la crème liquide et mixez à nouveau.

Posez vos empreintes en silicone sur une plaque perforée. Chemisez l'intérieur de vos empreintes avec une fine tranche de saumon fumé, déposez au fond une pluche de persil. Remplissez de la préparation au poisson. Couvrez d'une toile Silpat et faites cuire 20 minutes environ au four à 160°. Vous pouvez également le faire au bain-marie.

Préparation du beurre safrané : versez 5 cl d'eau dans une petite casserole, ajoutez les pistils de safran, portez à ébullition. Puis incorporez le beurre coupé en petits morceaux tout en fouettant. Hors du feu, salez. Lorsque les mousses de poisson sont cuites, les démouler et répartissez de beurre safrané. Vous pouvez décorer de persil, aneth ou oeufs de saumon. Servez chaud.

*Le Flo des saveurs Décembre 2013*