

Bienvenue chez Christhummm

~~ Mousse de Saumon ~~

*Pas de cuisson !
Rapide à faire !
Super bon !
Que demander de plus ?*



Mousse de Saumon

- 200 grs de saumon fumé (+ quelques lamelles pour la déco)
 - 150 grs de mascarpone
 - 20 cl de crème liquide entière
 - 1 citron non traité
 - 2 cuillères à soupe de Vodka (facultatif)
 - 2 cuillères à soupe d'aneth ciselé (facultatif)
 - 1 feuille et demie de gélatine
 - 3 pincées de piment de Cayenne
 - Sel et poivre
- Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide 10 mn
 - Couper le saumon en petits dés et le mélanger avec le mascarpone, le zeste de citron, l'aneth, le piment de Cayenne, la Vodka, du sel et un peu de poivre
 - Presser et faire tiédir le jus de citron puis y faire dissoudre la gélatine égouttée
 - Incorporer à la préparation
 - Monter la crème bien froide en chantilly et l'incorporer en 2 temps au mascarpone
 - Vérifier l'assaisonnement
 - Verser la crème au saumon dans les empreintes
 - Faire prendre la mousse au congélateur pour pouvoir démouler aisément
 - Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment du service
 - Décorer de lanières de saumon fumé ou de tranches de courgettes cuites
 - Variante : tapisser le fond des empreintes avant de les remplir d'un brin d'aneth et de bandes de saumon fumé