

Mousseline de saumon et crevettes

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	15 min
Cuisson :	20 min
Froid :	02 h
Coût :	2
Difficulté :	2
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

INGRÉDIENTS

Pour la mousseline

1 échalote 90 g de pain rassis 255 g de crème épaisse entière 450 g de pavés de saumon sans peau
 450 g de queues de crevettes crues décortiquées 6 oeufs 60 g de beurre 3 pincée(s) de sel fin de Guérande
 8 tours de moulin de poivre 5 baies 6 c. à c. de ciboulette ciselée

Pour le dressage et la cuisson

Pour la crème fouettée** salée aux épices

400 g de crème liquide entière 35% de MG 1 c. à c. de rase de sel aux épices (recette sur le club)

Pour la décoration

la crème fouettée** aux épices du curry en poudre du poivre 5 baies (moulin) 15 brins de ciboulette frais
 15 queues de crevettes cuites décortiquées

PRÉPARATION

POUR LA MOUSSELINE

Préchauffer le four à 180°C. Placer les moules sur la plaque alu perforée.

Dans le bol, mettre l'échalote, le pain rassis coupé en petits cubes et la crème épaisse. Mixer 25 secondes - vitesse 6.

Faire redescendre avec la spatule mélangeuse. Ajouter le saumon coupé en morceaux (décongelé pour ma part) et les queues de crevettes. Mixer 30 secondes - vitesse 6 en vous aidant de la spatule du robot.

Ajouter les œufs, le beurre froid, le sel fin de Guérande, le poivre 5 baies et la ciboulette ciselée. Mixer 1 minute - vitesse vitesse 5.

Mixer à nouveau 30 secondes - vitesse 6 en vous aidant de la spatule.

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Dans le bol, mettre l'échalote, le pain rassis coupé en petits cubes et la crème épaisse. Mixer 25 secondes - vitesse 6.		25 sec		6	
Faire redescendre avec la spatule mélangeuse. Ajouter le saumon coupé en morceaux (décongelé pour ma part) et les queues de crevettes. Mixer 30 secondes - vitesse 6 en vous aidant de la spatule du robot.		30 sec		6	
Ajouter les œufs, le beurre froid, le sel fin de Guérande, le poivre 5 baies et la ciboulette ciselée. Mixer 1 minute - vitesse vitesse 5.		1 min		5	
Mixer à nouveau 30 secondes - vitesse 6 en vous aidant de la spatule.		30 sec		6	

POUR LE DRESSAGE ET LA CUISSON

Vider la mousseline dans la poche à douille jetable. Dresser dans les empreintes. Enfourner 20 minutes à 180°C. Une fois cuit, laisser refroidir avant de démouler.

0

PRÉPARATION

Accessoires

Durées

°C

Vitesse

Turbo ou
pétrissage

POUR LA CRÈME FOUETTÉE** SALÉE AUX ÉPICES

Dans le bol froid, placer le fouet sur les lames. Verser la crème très froide et le sel aux épices. Battre 1 minute 30 à 2 minutes - vitesse 5. (sans verre doseur)(surveillez !!!) Dès que la crème forme un boudin Stop !



2 min

5



Transvaser dans la poche à douille, douille décor cannelée gros débit.

Réserver.

0

POUR LA DÉCORATION

Placer les sphères de mousseline, face plate vers vous. Dresser la crème salée à la poche à douille. Saupoudrer de curry ou de poivre 5 baies.

Poser un brin de ciboulette frais (5 cm). Poser dessus une queue de

crevette. Dresser sur le plat de servir, réserver au frais jusqu'à dégustation.

0

NOTA BENE : peut se consommer aussi avec de la mayonnaise ou chaud avec une sauce hollandaise.

0