

Mousseline de saumon et crevettes

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 20 min

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

POUR LE DRESSAGE ET LA CUISSON

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

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**. (surveillez !!!) (dès que la crème forme un boudin Stop !)

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

POUR LA DÉCORATION

Placer les sphères de mousseline, face plate vers le haut. 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.

NOTA BENE :

Peut se consommer aussi avec de la mayonnaise ou chaud avec une sauce hollandaise.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	MOUSSELINE				
	Echalote, pain rassis, crème	25 sec		6	
	Saumon, crevettes	30 sec		6	
	Œufs, beurre, sel, poivre, ciboulette	1 min		5	
		30 sec		6	
	CREME FOUETTEE AUX EPICES				
	Crème, sel aux épices (surveillez!!!)	2 min		5	

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)