

mousse de saumon

préparation : 25 minutes – réfrigération : 2 heures

pour 4 personnes

- . 2 œufs, jaunes et blancs séparés
- . 2 c. à s. de jus de citron
- . 80 g de beurre fondu
- . 200 g de saumon fumé grossièrement émincé
- . 5 ½ c. à s. de crème fraîche
- . 4 c. à s. de mayonnaise
- . 1 c. à c. de gélatine en poudre
- . 2 c. à s. de ciboulette finement ciselée
- . 6 tranches de pain de mie écroûtées pour servir
- . sel, poivre

Vous pouvez aussi décorer ce plat de quelques œufs de saumon.

Christophe Leroy

1 Mettez les jaunes d'œufs et le jus de citron dans le bol d'un robot. Actionnez l'appareil 30 s, puis incorporez le beurre fondu à vitesse lente. Ajoutez le saumon, la crème et la mayonnaise. Laissez fonctionner l'appareil jusqu'à consistance homogène. Transférez dans une jatte.

2 Mélangez la gélatine avec 1 c. à s. d'eau dans un bol supportant la chaleur. Laissez reposer 2 min, puis chauffez 5 min au bain-marie, en fouettant pour dissoudre la gélatine. Laissez tout juste refroidir avant d'incorporer au contenu de la jatte. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivrez.

3 Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez-les peu à peu à la préparation précédente, en soulevant la masse à la spatule. Ajoutez les trois quarts de la ciboulette et mélangez délicatement. Couvrez de film alimentaire et réservez 2 h au réfrigérateur.

4 Juste avant de servir, faites dorer les tranches de pain de mie au grille-pain. Coupez chacune d'elles dans la diagonale pour former 4 triangles.

5 Répartissez la mousse dans 4 bols de service. Parsemez du reste de ciboulette et servez avec les triangles de pain dorés.

