

Crème de saumon fumé à l'aneth en verrine

Préparation 10 mn

Pas de cuisson

Les ingrédients pour 8 personnes :

300 g de saumon fumé
35 cl de crème fraîche liquide
1 citron (j'en ai mis un peu plus)
1 petit bouquet d'aneth
100 g d'oeufs de saumon
Sel et poivre

Couper le saumon en lanières et le mettre dans le mixer avec la moitié de la crème fraîche, mixer par impulsions.

Ajouter le reste de crème, le jus de citron, l'aneth ciselé, sel (si nécessaire) et poivre. Mixer à nouveau à grande vitesse.

Répartir la crème dans des petits verres et mettre au frais. Pour le sel je vous conseille de goûter avant de saler car le saumon peut être déjà relativement salé et ajouter du sel est alors superflu.

Servir avec des cuillères de présentation ou des cuillères à café garnies des oeufs de saumon.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>