

Cubes crémeux au saumon fumé

Préparation 30 mn

Réfrigération 2 h

Les ingrédients pour 8 personnes :

3 tranches de pain noir " volkornbrot"

2 tranches de saumon fumé (80 g environ)

150 g de mascarpone

20 cl de crème liquide entière

1 citron non traité

2 c à s de vodka

2 cc à s d'aneth ciselé+ pluches pour décorer

1 feuille et demi de gélatine (3 g)

3 pincées de piment de cayenne

Sel et poivre

Hacher le saumon(je préfère le faire au couteau) et le mélanger avec le mascarpone, le zeste râpé du citron, l'aneth, le piment de Cayenne, la vodka, du sel et un peu de poivre.

Presser et faire tiédir le jus de citron pour y incorporer la gélatine égouttée préalablement mise à tremper dans de l'eau froide pour la ramollir. Bien mélanger.

Monter la crème bien froide en chantilly et l'incorporer en 2 temps au mascarpone.Vérifier l'assaisonnement.

Chemiser un moule à cake de papier film et couvrir le fond de tranches de pain noir. Verser la crème au saumon et lisser le dessus avec une spatule. Rabattre les bords du papier film et mettre au frais 2 h minimum.

Au moment du service démouler à l'aide du film et découper en 16 cubes, décorer d'aneth et j'ai rajouté des petites lanières de saumon fumé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>