

Mousse de saumon aux agrumes



Préparation 20 mn

Cuisson 5 mn

Réfrigération 3 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

350 g de saumon frais

50 g de saumon fumé

1 orange

1/2 citron

1 petite côte de céleri

20 cl de crème liquide très froide

1 c à s d'huile

1 l de court bouillon

Paprika

Sel et poivre

Mettre le saumon cru dans une casserole avec le court bouillon froid. Porter à frémissements, retirer du feu et laisser le poisson refroidir dans le bouillon.

Fouetter la crème froide en chantilly dans un saladier lui-même froid.

Égoutter le saumon et retirer la peau et les arêtes. Couper en cubes et mixer par brèves impulsions avec le saumon fumé, l'huile, les jus de citron et d'orange, 2 pincées de paprika, sel et poivre. Incorporer au mélange la chantilly et verser la mousse dans des ravers. Couvrir d'un film étirable et réserver 3 h au frais.

Pour le service éplucher la côte de céleri et la couper en petits dés. Saupoudrer les mousses de paprika et parsemer de dés de céleri et éventuellement de zestes d'oranges. Accompagner d'un très bon pain grillé tout chaud.

Vin conseillé : un pinot blanc ou un riesling

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>