

Mousse de concombre et saumon sur biscuit salé



Temps de préparation: 1h

Temps de cuisson: 20mn

Ingrédients:

Le biscuit

- 80g de beurre
- 40g de lait
- 6 œufs
- sel
- piment de cayenne
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

La mousse de saumon

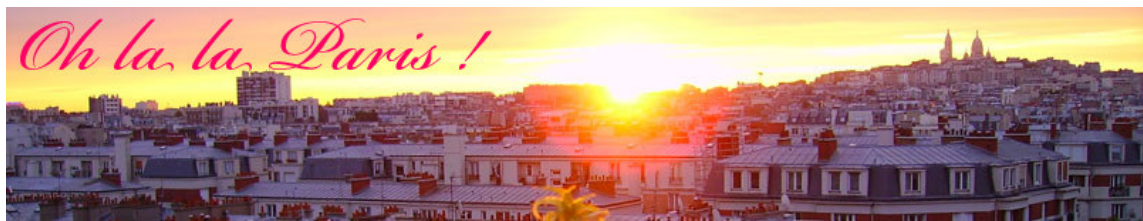
- 250g de saumon fumé
- 100g de fromage blanc de chèvre
- 15cl de crème fraîche liquide
- sel
- poivre

La mousse de concombre

- 400g de concombre épépinés et émincés
- 100g de fromage blanc de chèvre
- 1CS de basilic ciselé
- 4 feuilles de gélatine
- 15cl de crème fraîche liquide
- sel
- poivre

Préparation:

1. Préchauffer le four à 210°
2. Préparer le biscuit: faire fondre le beurre puis ajouter le lait. Retirer du feu.
3. Ajouter les jaunes d'œufs à la préparation. Assaisonner avec le sel et le piment de cayenne. Ajouter la farine et la levure.
3. Monter les blancs en neige puis incorporer au mélange en soulevant délicatement la masse.
4. Etaler la préparation dans une plaque au four et enfourner pour 10mn. Au bout des 10mn sortir la plaque et laisser refroidir.



5. Préparer la mousse de saumon: couper le saumon en morceaux, ajouter le fromage blanc de chèvre puis mixer.
6. Monter la crème et ajouter au saumon. Saler, poivrer.
7. Préparer la mousse de concombre: Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Couper le concombre en morceaux, mixer, égoutter légèrement. Ajouter le fromage de chèvre et le basilic.
8. Faire fondre la gélatine dans un peu d'eau sur feu doux. Ajouter au mélange.
9. Monter la crème et ajouter au mélange de concombre.
10. Découper la pâte aux dimensions du rectangle ou rond inox.
11. Etaler les mousses et réfrigérer au moins 2h.
12. Démouler, découper et décorer avec un quart de rondelle de citron, concombre, ...