

Bavarois de saumon



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 16 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 3 mn

Une délicieuse entrée où une minuscule bouchée raffinée pour l'apéritif.

Ingrédients

- 300 g de saumon fumé
- 5 feuilles de gélatine
- 40 cl de mascarpone
- 1 cs d'estragon
- jus d'1/2 citron vert
- œufs de lump (pour la décoration)

Préparation

- 1 Mettre à plat une tranche de saumon sur votre planche à découper, prendre votre coupelle comme gabarit et avec un couteau bien aiguisé, découpez vos disques de saumon en laissant dépasser 2cm autour de la coupelle. Disposer votre disque de saumon à l'intérieur de la coupelle.
- 2 Placer les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour la faire ramollir. Essorez la gélatine et ajoutez-la au mascarpone. Ajoutez les chutes de saumon et l'estragon puis le demi jus de citron et assaisonnez de sel et poivre.
- 3 Remplissez les coupelles et rabattez les bords. Mettez au frais au minimum 12h (je les fais la veille, ça avance et je suis sûre que c'est pris !).
- 4 Pour l'apéritif, les démouler et je les sers avec des œufs de lump en déco en entrée. Vous pouvez ajouter une petite sauce crème + citron que vous mettez autour, c'est très joli et en plus c'est bon !

Proposé par



ptite pomme

coucou ! à défaut d'être un vrai cordon bleu je suis une ptite pomme rouge!!! pourtant je n'aime pas les pommes!!!!je préfère le tautiton tec !!!

je cuisine toujours "light" déjà pour garder la ligne et parce que j'ai du cholestérol !la barbe!

mais ça ne m'empêche pas de confectionner de bons petits plats!!!!

pour régaler Mr Moustaches et les nombreux copains!!!!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

