

## Entremets au saumon fumé pour des apéritifs dinatoires



Apéritifs et amuses bouches **Moyen**

**Pour** : 30 personnes

**Préparation** : 60 mn

**Cuisson** : 10 mn

*Un entremet salé pour apéritifs, réceptions et buffets.*

Recette proposée par : Blog [hebergeurs en vendee](#)

### Ingrédients

- pour 30 personnes :
- 600 g de saumon fumé (pas trop salé)
- pain de mie (sans croûte)
- jus d'1 citron jaune
- 70 g de farine (type 45 )
- 670 g de beurre doux
- 75 cl de lait
- 3 cuillères à soupe d'aneth frais ou surgelé
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche ou surgelée
- sel, poivre du moulin

### Préparation

- 1 Dans une casserole, faites fondre doucement 100 g de beurre. Ajoutez la farine et faites mousser la préparation.
- 2 Ajoutez d'un seul coup le lait froid et portez à ébullition en remuant bien. Laissez bouillir 4 à 5 minutes pour bien faire cuire la farine en remuant constamment pour ne pas attacher.
- 3 Incorporez les herbes, mélangez bien et laissez refroidir (éventuellement sur glace) - en vannant régulièrement.
- 4 Chemisez un cercle à entremets de film alimentaire. Posez-le sur un plan plat et disposez au fond du cercle une couche de saumon fumé (ce montage de cet entremet "à l'envers" permet d'avoir toujours une présentation impeccable).
- 5 Hachez le reste du saumon au cutter.
- 6 Incorporez le beurre restant dans la béchamel aux herbes en fouettant bien. Incorporez le saumon haché et le jus de citron. Rectifiez l'assaisonnement.
- 7 Recouvrez la couche de saumon fumé d'une couche de préparation au saumon. Couvrez avec les tranches de pain de mie, puis recouvrez le pain d'un carton alimentaire et appuyez pour bien tasser la préparation. Réservez au congélateur 1 heure pour que le beurre reprenne corps. Retournez l'entremet, décercliez au chaumeau et décidez selon vos envies.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

