

Mousse de saumon au porto



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 10 mn

Préférez réaliser cette recette la veille pour le lendemain. Dégustez en entrée avec du pain à toast ou de la baguette bien fraîche.

Ingrédients

- 300 g de saumon fumé - (ou truite)
- 300 g de filets de saumon - frais
- 40 cl de crème fraîche - liquide
- 1 court-bouillon
- 1/2 de citron
- 2 sachets de gelée au porto - (ou madère)
- laurier
- thym
- piment d'espelette
- poivre en grains

Préparation

- 1 Préparer la gelée selon les indications du paquet, puis la laisser refroidir et en prélever 1/3 pour en tapisser un moule.
- 2 Pocher le saumon frais dans un court-bouillon. Ajouter le laurier, le thym, le piment d'espelette et le poivre en grains.
- 3 Émietter le saumon et mixer-le avec 1/3 de la gelée. Verser le jus de citron et réserver dans un saladier.
- 4 Incorporer le saumon fumé, 1/3 de gelée, le jus de citron puis, réserver dans un second bol.
- 5 Battre la crème liquide en chantilly et ajouter par moitié aux deux préparations de poisson.
- 6 Verser délicatement le tout dans votre moule et mettre au réfrigérateur au moins douze heures.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

