

Saumon en gelée

Entrée **Facile****Pour** : 10 personnes**Préparation** : 15 mn**Repos** : 1 h**Cuisson** : 10 mn

Le saumon en gelée est une recette facile et appréciée de beaucoup de convives. Cette recette peut être adaptée pour une tablée plus petite, vous achetez alors des dames de saumon.

Ingrédients

- 1 saumon - entier
- 3 litres d'eau
- 1 bouteille de vin - blanc
- court-bouillon - pour poisson
- 2 sachets de gelée
- 10 tomates
- 10 oeufs
- 250 g d'asperges
- persil
- 1 bol de mayonnaise

Préparation

- 1 Dans une poissonnière, faites bouillir 2 litres d'eau additionnée de court bouillon de poisson et la bouteille de vin blanc. Laissez tiédir.
- 2 Plongez le saumon dans le court bouillon. Portez doucement à ébullition. Laissez frémir 10 minutes. Conservez le saumon dans le court bouillon jusqu'à refroidissement complet.
- 3 Préparez la gelée comme indiqué sur le paquet. Versez-en sur le fond d'un plat et laissez prendre au réfrigérateur.
- 4 Égouttez le saumon et enlevez la peau. Posez le saumon sur le plat. Badigeonnez le saumon de gelée et faites prendre au réfrigérateur.
- 5 Préparez le décor. Préparez une macédoine de légumes à la mayonnaise. Cuire les oeufs durs puis égalez-les. Coupez-les en deux. Disposez-les sur le plat autour du saumon. Décorez-les d'une noisette de mayonnaise. Puis saupoudrez-les de persil.
- 6 Lavez les tomates. Creusez-les et farcissez-les à la macédoine de légumes. Disposez les chapeaux sur les tomates et mettez-les, à leur tour sur le plat de service.
- 7 Finissez la préparation en disposant harmonieusement les asperges égouttées sur le plat autour des oeufs et des tomates.
- 8 Remettez votre plat au frais jusqu'au moment de servir. Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

