

Saumon surprise



Entrée **Facile**

Préparation : 15 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 1 mn

Une entrée fraîche, croquante et acidulée = une tuerie !

Ingrédients

- 500 g de mascarpone
- 3 feuilles de gélatine
- 10 tranches de saumon fumé
- 1 boîte d'oeufs de lump
- 1 petite brique de crème
- 1 citron vert

Préparation

- 1 Faire tremper les 3 feuilles de gélatine dans un peu d'eau. Faire chauffer le mascarpone, ajouter les feuilles, sel, poivre, estragon (1 cs), réserver. Mettre les tranches de saumon dans un moule en les faisant bien adhérer aux parois.
- 2 Mettre 1 cs de mascarpone, 1 cs d'oeufs de lump, finir avec le mascarpone. Mettre au frais pour que la gelée prenne (je fais cette recette la veille !).
- 3 Râper des zestes du citron vert, ajouter 1/2 jus de citron vert dans la crème, disposer en rond sur l'assiette puis démouler votre saumon avec 1 petit tas d'oeufs sur le dessus ! Quelques zestes autour dans la crème et... servir avec des blinis chauds et... bon appétit !

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

