

# MOUSSE de SAUMON et de CONCOMBRE sur BISCUIT SALE



## *Ingrédients pour le biscuit :*

80 g de beurre  
40 g de lait  
6 oeufs (blancs + jaunes)  
150 g de farine type 65  
1/2 sachet de levure chimique  
sel  
1 pincée de piment de Cayenne

## *Ingrédients pour la mousse de saumon fumé :*

250 g de saumon fumé  
100 g de fromage de chèvre frais  
15 cl de crème fraîche liquide  
sel, poivre  
3 feuilles de gélatine

## *Ingrédients pour la mousse de concombre :*

300 g de concombres épépinés et émincés  
100 g de fromage de chèvre frais  
15 cl de crème fraîche liquide  
1 cuill à soupe d'estragon ciselé  
sel, poivre  
2 g d'agar agar pour moi (4 feuilles de gélatine pour cuisine plurielle).



## Suite recette Mousse de Saumon et Concombre sur biscuit salé

### Préparer votre biscuit :

Préchauffer le four à 210°C. Dans une casserole, faire fondre le beurre puis ajouter le lait. Ensuite retirer du feu.

Ajouter alors les jaunes d'oeufs. Assaisonner avec le sel et le piment de Cayenne. Tamiser la farine avec la levure. Ajouter la moitié de ce dernier mélange (farine/levure) dans l'appareil. Monter les blancs en neige, y incorporer la 2ième moitié du mélange farine/levure, et mettre le tout dans l'appareil.

Etaler le mélange sur le flexipat. Faire cuire 10 mn à 210°C.

Au bout de ce temps, démouler le biscuit, le couper en deux, et placer la moitié du biscuit dans le cadre inox. J'ai utilisé l'autre moitié du biscuit pour des canapés (recette à venir).

### Préparer votre mousse de saumon :

Couper le saumon fumé en morceaux. Mixer le et ajouter le fromage de chèvre frais et mixer de nouveau.

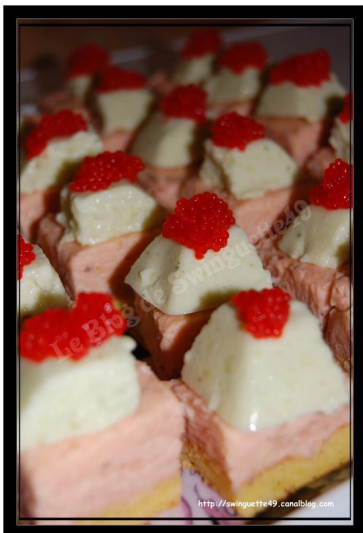
Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau, et faire fondre la gélatine essorée dans un peu de crème chaude. Ajouter au mélange.

Monter la crème fraîche en chantilly puis l'incorporer au mélange. Saler et poivrer.

Faire de même pour la **mousse de concombre**, en prenant bien soin de le faire dégorger...

Etaler les mousses dans le cadre. Mettre au réfrigérateur.

Démouler, et couper des carrés. Faites la décoration de votre choix.



**Swinguette49**

<http://swinguette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail à chaque publication d'une recette.