



GELEE DE CRUSTACES ET CHANTILLY AUX OEUFS DE SAUMON



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: ½ h

Repos au minimum 2 heures (fait la veille c'est encore mieux)

Pour 10 verrines:

30 cl de fumet de ce que vous voulez

1,5 feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide

10 cl de crème fleurette

Quelques œufs de saumon

Chauffer le fumet et, à ébullition, lui incorporer la gélatine en tournant pour bien la dissoudre. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et verser dans les verres ou les petits plats de service. Laisser refroidir à température ambiante avant de faire prendre au froid.

Quelques heures avant ou au service, monter la crème en chantilly (ne pas la saler) et lorsqu'elle est bien ferme, lui incorporer délicatement les œufs de saumon.

Disposer une petite quenelle de crème sur le fumet pris en gelée. Donner un tour de moulin à poivre et ajouter quelques grains d'œufs pour la couleur.

Ces petits verrines ou plats sont très jolies et bien parfumées. La qualité du fumet fait tout. Vous pouvez choisir de le relever avec un peu de curry ou de safran si vous le souhaitez.

Il faut aussi savoir que si vous utilisez de la gélatine, La prise en gelée se fait mieux si vous laissez la gélatine prendre à température ambiante plutôt que directement au réfrigérateur.