



En revenant des marchés de Noël, après avoir rencontré Saint Nicolas, on pense encore plus fort à ce qu'on va faire les 24 et 25 décembre prochains. Le froid n'est pas au rendez-vous, mais on va quand même tous se retrouver autour de la table, et avant, un verre à la main, on va fêter la joie de se retrouver et de passer un nouveau Noël tous ensemble avec ma mère, nos filles et leurs enfants ainsi que les pièces rapportées qui ne sont plus si rapportées que ça
Toujours tiré du Saveurs « Spécial Fêtes », j'ai fait des essais et je vais vous en montrer un qui ne m'a pas trop convaincue ou qui demande des modifications sérieuses à tous les niveaux : Si je le refais, je supprimerai totalement le beurre d'une part, je rajouterai de l'aneth et surtout, je réduirai les proportions pour ne pas servir ça en verres mais en verrines ou en cuillères. Je vous donne la recette telle qu'elle est dans le magazine, nous avons surtout aimé le 'finger » aux deux fromages.

MOUSSE DE SAUMON FUME, FINGER AUX 2 FROMAGES



Pour 4 personnes :

La mousse :

200 g de saumon fumé
40 g de beurre mou
15 cl de crème liquide
Sel et poivre

Les fingers :

1 œuf
1 càs de farine
1 càs de crème fraîche épaisse
60 g de parmesan râpé
3à g de gruyère râpé
Un peu de sel

Pour la mousse :

Battre la crème liquide en chantilly bien ferme, saler et poivrer. Hacher finement le saumon fumé, le mélanger avec le beurre mou, ajouter un peu de crème et mélanger vivement. Ajouter délicatement le reste de crème.

Verser dans des verres et mettre au réfrigérateur pour au moins 3 heures.

Les fingers :

Préchauffer le four à 180°. Battre l'œuf et la crème fraîche dans un bol. Ajouter la farine et les deux fromages. Mélanger pour obtenir une pâte homogène, assaisonner et former des petits ronds sur une plaque. Les étaler avec le dos d'une cuillère et cuire environ 2 mn.

Sortir la plaque du four, rouler les tuiles en forme de cigarettes et les cuire encore pendant 3 ou 4 mn.

Les conserver au sec.

Sortir la mousse environ 15 minutes avant le repas et servir avec les fingers.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...



Bon, je n'ai pas été entièrement séduite et surtout, je pense que c'est un peu écœurant, en plus petite quantité, avec de l'aneth ou un peu de citron, je pense que j'aurais préféré.