



# La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

## Mousse de saumons à la crème de lentilles corail



### **- Ingrédients :**

- \* 400 g de saumon frais (2 pavés pour moi)
- \* 100 g de saumon fumé
- \* 4 blancs d'oeufs
- \* 15 cl de lait concentré non sucré
- \* poivre
- \* 200 g de lentilles corail
- \* 1/4 de cube de bouillon de volaille
- \* 25 cl d'eau
- \* QS de cumin en poudre
- \* sel
- \* 10 cl de lait concentré non sucré
- \* 1 échalote
- \* 1 càs d'huile d'olive

### **- Réalisation :**

- \* Mixez ensemble les pavés de saumon, le saumon fumé et les blancs d'oeufs.
- \* Ajoutez le poivre et le lait concentré non sucré et réfrigérez.
- \* Faites cuire les lentilles dans 3 fois leur volume d'eau.
- \* Égouttez, rafraîchissez et réservez.
- \* Dans une poêle, faites suer l'échalote hachée menue dans l'huile d'olive. Ajoutez les lentilles, l'eau, le cumin, le cube de bouillon de volaille, salez et faites réduire.
- \* Préchauffez votre four à 180 ° C (th.6).
- \* Versez, dans des ramequins beurrés, 2 càs de farce de saumon, creusez une cavité et déposez 1 bonne càs de lentilles et recouvrez de farce. Égalisez la surface et déposez une noisette de beurre. Enfouissez pour 30 à 40 min au bain-marie (avec un papier d'aluminium au-dessus que vous enlèverez aux 2/3 de la cuisson pour coloration).
- \* Au moment de servir, réservez 2 càs de lentilles pour la déco et mixez le reste avec le lait concentré non sucré.
- \* Pour le service : 2 càs de crème de lentilles au fond d'une assiette chaude, une mousse de saumons et quelques lentilles par-dessus.