

# Aspics aux perles et saumon

Moule Flexipan®



## Ingrédients:

### Pour le saumon mariné (sous vide)

360 g de pavés de saumon frais (env. 6)  
2 citrons  
6 c. à s. de moutarde à l'ancienne

### Pour la préparation des kouglofs

120 g de perles (pâtes) à cuire  
100 g de œufs de truite ou saumon  
4 œufs  
2 c. à s. de moutarde à l'ancienne  
300 g de mayonnaise ferme (maison de préférence)  
2 sachet(s) de Gelée au Madère  
300 g d'eau bouillante  
20 g de ciboulette ciselée ou d'aneth

### Pour le dressage à l'assiette

des œufs de saumon ou truite  
de la mayonnaise maison (ick)  
des brins de ciboulette ou d'aneth

## Préparation

### POUR LE SAUMON MARINÉ (SOUS VIDE)

Dans le grand récipient BeSave, placer les pavés de saumon sans peau et sans arêtes. Presser les citrons dessus. Badigeonner les pavés de moutarde à l'ancienne (1 c.à.s par pavés) Placer sous-vide et réserver 25 minutes au réfrigérateur.

### POUR LA PRÉPARATION DES KOUGLOFS

Cuire les perles, les égoutter et laisser refroidir. Cuire les œufs en œufs cuits durs. Préparer la gelée au Madère avec les 300 g d'eau bouillante. Laisser tiédir. Réaliser une mayonnaise maison bien ferme (au robot recette classique Guy Demarle) et placer au frais. Dans un grand saladier, mettre : les perles cuites et froides, les œufs de truite ou saumon, la moutarde ancienne de la marinade, la ciboulette ciselée ou aneth, le saumon mariné émietté au Tornado, les œufs durs froids mixés au Tornado, la mayonnaise maison ferme. Mélanger le tout délicatement. Verser et mélanger la gelée au Madère en plusieurs fois. Dresser dans les moules Kouglofs. Placer au réfrigérateur au moins 6h00 à 8h00 pour un démoulage plus facile.

### POUR LE DRESSAGE À L'ASSIETTE

Démouler les aspics et placer sur des assiettes ou un plat. Dresser la mayonnaise à la poche à douille. Déposer des perles de saumon ou truite à l'aide la pince. Poser un brin de ciboulette ou d'aneth pour finir.



Entrée Festive

**Autour de ma table© by Cachou66**

<http://www.autourdematable.com/>