

Dômes de saumon fumé au fromage frais



Préparation 30 mn
Réfrigération 12 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

12 fines tranches de saumon fumé
1 pot d'oeufs de saumon
500 g de fromage moussoux type Gervita
1 petit bulbe de fenouil
4 feuilles de gélatine
1 c à s d'échalotes hachées
1 bouquet d'aneth
1 bouquet de cerfeuil
Sel et poivre
Citron pour accompagner

Tapisser 6 petits ramequins ou 6 petits bols ronds de film alimentaire puis de tranches de saumon fumé de manière à masquer complètement les fonds et les bords des bols.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Nettoyer le fenouil et le hacher finement. Ciseler l'aneth et le cerfeuil et couper le reste des tranches de saumon fumé en petits morceaux.

Faire fondre la gélatine égouttée à feu doux dans une petite casserole.

Mettre le fromage blanc, l'aneth et le cerfeuil dans un saladier avec le fenouil, les échalotes et les morceaux de saumon. Saler légèrement, poivrer copieusement et mettre la gélatine fondue. Bien mélanger et répartir la préparation dans les bols tapissés de saumon pour qu'ils soient pleins à ras bord. Rabattre les tranches de saumon sur la farce et placé au réfrigérateur.

Pour servir démouler les dômes sur les assiettes et décorer avec les oeufs de saumon et de l'aneth. Accompagner de quartiers de citron.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>