

Aspic de saumon en bûche



Ingrédients:

- 650 g de saumon frais
- QS de sel Viking, sel fumé
- 1 sachet de court bouillon
- 1 litre d'eau
- 4 sachets de gelée au Madère
- des œufs de caille
- du saumon fumé (150 g)
- du persil ou aneth
- de la mayonnaise maison (Cook'in® la classique)
- des baies roses
- des crevettes



Moule à BÛCHE Flexipat

Préparer la gelée soit à la casserole ou au Cook'in comme moi.

Mettre 1 litre d'eau et 4 sachets de gelée au Madère.

Chauffer 6 min/110°C/vit 3. Réserver dans un pichet.

Verser un fond dans le moule à bûche posé sur une plaque perforée.

Couper les œufs de caille en 2, placer la face coupée vers le bas.

Intercaler des brins de persil ou aneth.

Dans le plateau du cuit vapeur du Cook'in®, poser le saumon frais sans peau sans arête et saupoudrer de sel Viking.

Dans le bol, 500 ml d'eau et 1 sachet de court bouillon.

Cuire 15 min/120°C/vit 2. Réserver et laisser refroidir.

Pendant ce temps, préparer une mayonnaise maison ferme.

Perso j'ai fait la recette au Cook'in® de la mayonnaise classique du livre Cook'in au Quotidien (une tuerie !!!)et j'ai remplacé le sel par du sel fumé.



©2014 PHOTO CACHOU66

Prélever un peu de mayonnaise dans une poche à douille, douille cannelée et dresser 8 à 10 rosaces sur une petite toile Silpat®. Placer au congélateur.

Emietter le saumon (mais ne le hachez pas) dans un cul de poule, ajouter 150 g de mayonnaise. Mélanger et incorporer 150 ml de gelée et mélanger.

Sur la gelée, placer les tranches de saumon coupées à la taille du moule, recouvrir de gelée et laisser figer mais pas trop.

Remplir de saumon/mayonnaise/gelée jusqu'à 1 cm du haut du moule, hauteur des demi-œufs de caille juste recouvert en fait. (pas plus, j'ai laissé trop pour ma part).

Recouvrir à nouveau de saumon et de gelée.

Laisser figer légèrement puis placer les demi-œufs de caille sur les bords à plat jaune vers le bas contre le saumon fumé et 4 rosaces de mayo au centre, tête en bas.

Verser la gelée jusqu'au bord, laisser figer avant de placer au réfrigérateur au moins 4h00 (car sinon voyage difficile pour aller au frigo 😊).

Poser un plat à cake sur le moule et retourner l'ensemble. Démouler en décollant en premier le bas des côtés du moule et soulever délicatement. (comme je possède des cartons dorés, je m'en suis servie pour le démoulage).

Décorer en déposant une baie rose au centre des œufs de caille.

Poser les rosaces de mayo restantes autour et des crevettes qui laisse rêveur mon p'tit Nolan qui aimerait bien les chiper 😊.

Pour couper les tranches, important, il faut utiliser un couteau scie (le petit hic du saumon fumé qui fait barrage à un couteau lisse)

Avec les restes de saumon et de la gelée, j'ai garni 6 bûchettes Flexipan®.

J'ai mélangé le reste de saumon/mayo/gelée et la gelée, placé au frigo 3h00.

Décoration mayo, persil et baies roses... qui donne une note de fête de Noël.