

Mousse au Saumon

Ingrédients :

250 g de saumon fumé
20 cl de crème liquide
1 cuiller à café de jus de citron
1 cuiller à café d'aneth
3 cuillers à soupe de lait
1 courgette
une pincée d'ail en poudre
2 cuiller à soupe d'huile
sel et poivre

Eplucher et détailler la courgette en tout petits dés. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse, y faire revenir rapidement les dés de courgette. Ajouter l'ail, le sel et le poivre.

Découper le saumon fumé en morceaux, le mixer avec la crème et le jus de citron. Détendre avec le lait, mixer à nouveau. Ajouter l'aneth et poivrer. (je ne sale pas, le saumon fumé me semble suffisamment salé).

Déposer un peu de courgettes au fond de la verrine, recouvrir de mousse de saumon et décorer avec quelques dés de courgettes ou quelques brins d'aneth.

Mettre au frais quelques heures avant de déguster.