

## *Mousse de saumon fumé avec sa sauce citronnée*



Il vous faut pour 10 personnes:

- 125 g saumon fumé
- 50g + 200g de crème fleurette soit 25cl (au moins 30% matière grasse)
- 2 branches d'aneth
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 citron non traité
- sel, poivre

Mixez le saumon, 50g de crème et la moitié de l'aneth jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.



Dans un cul-de-poule, fouettez les 200g de crème jusqu'à ce qu'elle soit de consistance ferme mais moelleuse.

Placez le disque rosace sur une assiette plate ou plat de service.

Avec le racloir, prenez un peu de crème et étalez-la sur le fond du disque rosace. Placez le cercle en inox sur le disque.



Mélangez le saumon à la crème fouettée. Assaisonnez.

Remplissez le cercle de mousse, placez dans le bas du congélateur pendant au moins une heure.



Versez l'huile d'olive dans une petite casserole, ajoutez le zeste du citron et son jus. Faites infuser pendant 5 minutes. Retirez du feu et laissez refroidir complètement. Assaisonnez.

Sortez votre mousse du congélateur. Assurez vous qu'elle soit suffisamment congelée avant le démoulage, puis ôtez le cercle en inox en passant une éponge imbibée d'eau chaude sur le contour du cercle. Avec un plat de service, retournez votre mousse et ôtez délicatement le disque rosace.



Servez avec des toasts chauds.