



Les Gourmandises de Marina

Mousse de saumon express

Ingrédients :

200 grs de saumon fumé
15 cl de crème liquide fluide
1 cuillère à soupe de cognac
poivre

Mixer le saumon et la crème fraîche. Ajouter le poivre et le cognac.
Garnir à l'aide d'une poche à douille sur des cuillères apéritives ou sur des crackers.
Vous pouvez décorer avec une câpre ou tout autre herbe aromatique fraîche.

<http://re7demarina.canalblog.com/>