

Verrines tout saumon et leur mousse de wasabi

Préparation 20 mn

Repos 2 h

Cuisson 5 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

20 cl de crème fraîche liquide entière

1/2 c à c de wasabi (j'ai mis 1 c à c)

1 citron jaune

350 g de filet de saumon ultra frais

1 citron vert

1 bouquet d'aneth

15 cl de jus d'orange

1,5 feuille de gélatine

6 tranches de saumon fumé

1 petite boîte d'oeufs de saumon

Sel et poivre

Mélanger la crème fraîche avec le wasabi. Saler et poivrer et ajouter un trait de citron jaune. Filtrer la préparation et verser dans le siphon. Mettre une cartouche de gaz, bien agiter le siphon et mettre au réfrigérateur en position horizontale ou la tête en bas 2h.

Pour le tartare découper les filets de saumon sans peau en petits dés. Saler et poivrer et arroser du jus du citron vert. Ajouter de l'aneth finement ciselé, remuer délicatement et réserver au frais dans un récipient couvert d'un film alimentaire (je vous conseille de filmer au contact du tartare).

Chauffer le jus d'orange additionné d'un peu de jus de citron jaune et ajouter hors du feu la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et égouttée. Bien remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Dans chaque verrine disposer une tranche de saumon fumé coupée en lanières ou petits morceaux et verser un peu de gelée d'agrumes dessus. Laisser prendre au frais. Quand la gelée a pris une ajouter répartir le tartare de saumon et couronner chaque verrine avec la mousse de wasabi. Décorer avec des brins d'aneth et des oeufs de saumon et servir sans attendre.

Si vous faites la chantilly de façon classique, utilisez une crème très froide et un récipient lui-même très froid. Mélangez la crème avec le wasabi et montez le tout en chantilly, assaisonner, ajouter le citron en continuant à battre et réserver au frais.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>