

binôme gourmand

BUCHE A LA LOTTE ET AU SAUMON FUME



Ingrédients :

- * 8 belles tranches de saumon fumé aussi fines que possible
- * 500 g de lotte
- * 100 g de pain de mie
- * quelques gouttes de Pastis
- * 50 cl de litre de crème liquide
- * 5 feuilles de gélatine
- * ½ citron, persil et ciboulette
- * sel, poivre, quelques baies roses (*je n'ai pas mis de baies roses mais du paprika*)
- * Beurre, huile

Préparation :

Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Découpez la lotte en petits cubes et cuisez-les à la vapeur 5 minutes. *Moi je les ai juste poêlés à feu doux.*

Mixez la lotte avec 25 cl de crème et la mie de pain. Faites chauffer légèrement le tout et ajouter la gélatine essorée, mélangez bien. Salez, poivrez et ajoutez deux ou trois gouttes de Pastis et les baies roses. (*je n'ai pas mis de baies roses, j'ai épicé avec du paprika*)

Chemisez un moule à cake (pas trop grand) après l'avoir huilé avec du papier aluminium (*j'ai utilisé du film alimentaire et je n'ai pas utilisé de beurre*). Beurrer ensuite le papier alu et couvrez-le de tranches de saumon.

Remplissez le moule en alternant mousse de poisson et tranches de saumon.

Couvrez la préparation d'une feuille de papier aluminium (*j'ai utilisé du film alimentaire*), pressez légèrement et réservez au réfrigérateur 24 heures.

Avant de servir, fouettez les 25 cl de crème en chantilly restant et ajoutez-y le jus du ½ citron et les herbes finement hachées.