Mousse de truite fumée

Type de plat :

Entrée

Catégories :

Poissons, crustacés et coquillages

Produits traiteurs

Ingrédients

- ✓ 1/4 l de fumet de poisson
- ✓ 250 g de filets de truite fumés
- ✓ 125 ml de crème
- ✓ 15 g de beurre de laiterie
- ✓ 15 g de farine
- ✓ 3 feuilles de gélatine
- ✓ 5 brins de ciboulette
- ✓ 1 cuil. à soupe de jus de citron

Préparation

Faire tremper la gélatine dans de l´eau. Hacher la ciboulette.

Couper le poisson en morceaux. Les écraser à la fourchette ou les passer au mixer. Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter la farine fermement. Laisser bouillir le tout une minute.

Essorer les feuilles de gélatine et les dissoudre dans la sauce chaude. Y mélanger le jus de citron et la truite.

Battre la crème pour l´épaissir et la parsemer de ciboulette hachée. Il ne reste plus qu´à ajouter la crème fouettée au poisson et laisser prendre la mousse pendant une nuit dans le réfrigérateur.

Couper la mousse de truite en portions.

Servir avec une salade de concombre et un toast au beurre frais.