

Feuilles d'endives rouges à la mousse de saumon fumé

Préparation : 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

200 g de saumon fumé
3 petites endives rouges
1/2 citron vert (ou plus suivant le parfum voulu)
10 cl de crème liquide
Paprika
2 carrés de fromage frais
1 c à s d'aquavit (j'ai mis de la vodka)
Baies roses
Thym frais
Sel et poivre

Mixer le saumon avec le fromage, la vodka ou l'aquavit, du paprika, du sel et du poivre. Attention pour le sel, car le saumon fumé est déjà salé.

Monter la crème en chantilly avec quelques gouttes de jus de citron (j'en ai mis plus que quelques gouttes) et l'incorporer à la purée de saumon. Placer au frais.

Eliminer les premières feuilles des endives et détacher les autres.

Verser la mousse dans un poche à douille cannelée et en mettre dans chaque feuille.

Parsemer de baies roses concassées et de thym.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>