

ANTIPASTI E SNACK

## Barchette alle tre mousse

di: *miscelaizer*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### PER LA PASTA BRISÈ

- 180 g di farina 00
- 80 g di burro
- 40 g di acqua fredda
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di zucchero.

### PER LE TRE MOUSSE

- 200 g di formaggio spalmabile
- 1 confezione di tonno in scatola
- 1 confezione di salmone affumicato in scatola
- 1 confezione di sgombro in scatola.

## PREPARAZIONE

- 1 Preparete la brisè mettendo nel mixer il burro freddo e tagliato a pezzettini, la farina, il sale e lo zucchero.



- 2 Frullate ad intermittenza fino ad ottenere un composto sbricioloso.



- 3 Versatelo poi in una ciotola e aggiungete gradualmente l'acqua. Mescolate prima con una forchetta e dopo con le mani, lavorando l'impasto meno possibile in modo da non scaldarlo troppo.

Dovrete ottenere una palla liscia ed omogenea. Copritela con la pellicola e mettetela in frigorifero per circa 30 minuti, in questo modo sarà più semplice da stendere.



4 Nel frattempo preparate le tre mousse.

Prendete il salmone e frullatelo con un terzo della dose a disposizione del formaggio spalmabile.



5 Prendete poi lo sgombro e frullatelo con la metà del formaggio rimasto.



6 Infine frullate il tonno con il formaggio rimasto e mettete da parte le tre mousse.



7 Riprendete la pasta brisè e stendetela fino allo spessore di mezzo cm circa.



8 Prendete uno stampo tondo festonato e ritagliate le pasta.



9 Inserite la brisè in uno stampo per muffin e bucherellate bene il fondo con i rebbi di una forchetta per evitare che si gonfi durante la cottura.



**10** Con la pasta avanzata ritagliate dei triangolini per realizzare le vele delle barchette.



**11** Infornate per 15 minuti a circa 200°C fino a doratura completa. Lasciate raffreddare per qualche minuto e sformate.

Una volta freddi li potete conservare in una scatola di latta.



**12** Riempite una sac à poche con una mousse alla volta e farcite le barchette, completandole con due triangolini per ogni barchetta.

Guarnite a piacere e servite.