ANTIPASTI E SNACK

Mousse di salmone fresco

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

SALMONE lessato - 300 gr

PANNA 150 ml

BESCIAMELLA 100 ml

COLLA DI PESCE foglio - 1

TARTUFI Facoltativi -

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pestate finemente in un mortaio il salmone ed aggiungetevi la besciamella.

2 Salate in modo opportuno ed insaporite con abbondante pepe; passate al setaccio ed incorporate in seguito 7 cl di gelatina e la panna parzialmente montata.

3 A parte, versate in una cocottina una parte della gelatina di pesce resa liquida, lasciatela rapprendere, decoratela, eventualmente, con tartufi.

4 Riempite la cocottina quasi completamente con il passato di salmone, e mettete in frigorofero fino al momento di servire.