

ANTIPASTI E SNACK

# Mousse di salmone fresco

di: *Cookaround*

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 frigorifero fino al momento di servire.

