



Mousse de saumon et de truite fumée



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

150 grammes de filets de saumon (cru)

150 grammes de truite fumée

150 grammes de fromage à la crème

1 1/2 cuillères à soupe de crème de raifort

poivre

1 bouquet d'aneth

3 tranches de pain complet (grillées et coupées en bâtonnets)

Méthode de préparation

- 1.** Pochez ou faites cuire à la vapeur le filet de saumon et laissez-le refroidir. Émiettez-le. Mélangez-le avec la truite fumée, le fromage à la crème et la crème au raifort. Mixez le tout au blender ou au mixeur plongeur. Salez et poivrez généreusement.
- 2.** Servez la mousse dans des verrines. Garnissez-la d'aneth. Accompagnez les verrines de bâtonnets de pain.