

MOUSSE DE CONCOMBRE ET SAUMON SUR BISCUIT SALE

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 35 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Temps de repos** : 5 heures
- **Pays** : France



Ingrédients pour 8 personnes

Pour le biscuit :

- 80 g de beurre
- 40 g de lait
- 6 oeufs
- sel
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 150 g de farine T55
- 1/2 sachet de levure chimique

Pour la mousse de saumon fumé

- 250 g de saumon fumé
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 1 c. soupe de concentré de tomate
- 6 g de gélatine (3 feuilles)
- 150 g de crème fraîche liquide
- sel et poivre

Pour la mousse de concombre

- 300 g de concombres éépépinés
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 1 c. soupe d'estragon ciselé
- 8 g de gélatine (4 feuilles)
- sel et poivre
- 150 g de crème fraîche liquide

Etapas de préparation

① PRÉPARATION DU BISCUIT

Préchauffez votre four à 210°C (th 7) puis placez votre FLEXIPAN Plat sur la plaque aluminium perforée. Dans une casserole, faites fondre le beurre puis ajoutez le lait. Retirez du feu. Dans une bassine, séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Ajoutez les jaunes à la première préparation. Réservez les blancs. Assaisonnez avec le sel et le piment de Cayenne. Tamisez la farine avec la levure chimique. Ajoutez la moitié du mélange farine-levure dans votre appareil. Montez les blancs en neige puis incorporez la 2ème moitié du mélange farine-levure. Incorporez l'ensemble dans l'appareil. Étalez la préparation dans le FLEXIPAN Plat avec une spatule coudée. Faites cuire environ 10 minutes à 210°C.

② PRÉPARATION DE LA MOUSSE DE SAUMON FUMÉ

Coupez le saumon fumé en morceaux puis mixez-les. Ajoutez le fromage de chèvre frais et le concentré de tomate puis mixez le tout. Réhydratez la gélatine 5 minutes dans l'eau très froide. Essorez-la puis faites-la fondre à feu très doux dans une casserole. Incorporez-la au mélange. Mixez. Montez la crème fraîche en chantilly puis incorporez-la au mélange. Salez et poivrez.

③ PRÉPARATION DE LA MOUSSE DE CONCOMBRE

Coupez le concombre en morceaux puis mixez-les en purée. Ajoutez le fromage de chèvre puis mixez le tout. Ajoutez l'estragon ciselé. Réhydratez la gélatine dans l'eau très froide, essorez-la puis faites-la fondre à feu très doux dans une casserole. Incorporez-la au mélange. Salez et poivrez.

④ MONTAGE

Avec le couteau à génoise, découpez le biscuit en 2. Mettez une moitié de biscuit dans le petit cadre inox. Étalez la mousse de saumon avec un racloir, puis la mousse de concombre. Lissez avec la spatule coudée. Laissez prendre au réfrigérateur 5 heures environ. Retirez le cadre en passant le couteau d'office entre le cadre et la mousse afin de la décoller. Vous pouvez utiliser la 2ème moitié du biscuit en amuse-bouche. Découpez-le avec différents découpoirs puis garnissez à la poche à douilles avec un peu de mousse de saumon, de la crème de Roquefort, du guacamole.

