

TIMBALES DE SAUMON GRAVLAX MOUSSE A LA MOUTARDE ET A L'ANETH

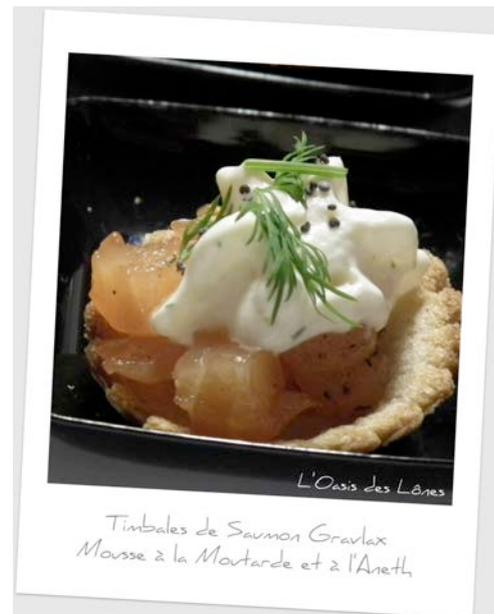
INGREDIENTS :

- 300 gr de saumon Gravlax
- 8 tranches de pain de mie sans croûte
- huile d'argan grillée
- zestes de citron

Mousse à la moutarde et à l'aneth :

- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 100 gr de fromage blanc
- 1 yaourt à la grecque
- 20 cl de crème fraîche entière
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ½ boîte d'aneth surgelé
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel
- 1 siphon de 500 ml
- 1 cartouche de gaz

Décoration : Aneth fraîche et graines de pavot



PROGRESSION :

- Préchauffer le four à 200° (Th 7).
- Disposer l'empreinte des 30 mini-tartelettes sur la plaque perforée.
- Aplatir finement au rouleau à pâtisserie les tranches de pain de mie
- Prélever à l'emporte pièce de 5 cm, 4 disques dans chaque tranche de pain de mie
- Disposer les disques dans chaque alvéole, les vaporiser d'huile d'argan grillée, les fonder avec l'outil de fonçage dans les alvéoles de façon à bien former les mini-tartelettes.
- Cuire 10 mn au four jusqu'à l'obtention de timbales croustillantes.
- Renverser pour démouler et les laisser refroidir.
- Ces timbales se conservent très bien et peuvent se préparer la veille, elles gardent tout leur croustillant.
- Couper des tranches épaisses (environ 1 cm) de saumon, puis détailler en mini-cubes et réserver au frais.

Mousse à la moutarde et à l'aneth

- Mélanger dans l'ordre indiqué sur la liste tous les ingrédients.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement.
- Préparer la sauce à l'avance et la laisser reposer au frigidaire quelques heures pour que les saveurs se mélangent.
- Mettre la préparation dans le siphon **après l'avoir filtrée**, et fermer. Percuter le gaz propulseur.
- Faire un essai en propulsant la préparation, le siphon tenu tête en bas. Rincer la douille et réserver le siphon au frais en attendant le dressage.

DRESSAGE :

- Disposer des mini-cubes de saumon gravlax dans vos timbales, percuter la mousse de moutarde et d'aneth avec la canule cannelée et décorer d'une pluche d'aneth et de quelques graines de pavot.
- Présenter sur un plateau et servir rapidement, car la mousse au siphon tombe rapidement.