



VERRINE DE SAUMON A LA GELEE D'HERBES ET ESPUMA A L'ANETH



mamina
pannacotta au saumon fumé gelée
et son espuma d'aneth

Moyennement facile à cause des couches penchées
Préparation: 10 mn Cuisson: 10 mn (5 +5)

Pour 4 verrines en entrée ou 12 pour l'apéritif:

120 g de saumon fumé
50 g de fromage blanc à 20%
100 g de crème fleurette (allégée si vous voulez)
25g persil plat effeuillé et 25 g d'aneth
250 ml de bouillon (maison ou en cube)
4 feuilles de gélatine réhydratée(1 + 1+ 2)
15 cl de crème fleurette entière et 1 étoile de badiane
Sel et poivre

Préparation de l'espuma à l'aneth: (2 ou 3 heures à l'avance)

Dans une casserole, porter la crème fleurette à ébullition. Couper le feu et mettre l'étoile de badiane à infuser 5 mn.

Enlever la badiane, ajouter la gélatine en remuant et filtrer pour avoir une crème sans aucun "morceau" aussi fins soient-ils. Vérifier l'assaisonnement en sel et laisser refroidir.

Verser dans le siphon et ajouter 1 cartouche de gaz. Bien secouer de haut en bas, et réserver au réfrigérateur en position couchée environ 2 heures.

La panna cotta: à faire 2 heures à l'avance, voire la veille

Réserver 1 càs de crème

Couper le saumon en petits morceaux. Le mélanger au fromage blanc et à la crème et mixer par petites impulsions jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Chauffer la càs de crème au micro-ondes et y faire fondre la gélatine avant de l'incorporer au 1^{er} appareil. Remplir les verrines au tiers en les penchant et en laissant les verres semi-couchés dans une boîte à œufs. Faire prendre au moins 2 heures au réfrigérateur.

La gelée verte: au minimum 1 h après la réalisation de la panna cotta.

Porter le bouillon à ébullition, verser sur les herbes laisser infuser 5 mn.

Mixer le plus finement possible et filtrer (2 fois si nécessaire). Le jus doit être vert mais transparent. Faire dissoudre les 2 feuilles de gélatine restantes. Vérifier l'assaisonnement et réserver jusqu'au refroidissement complet à température ambiante.

Lorsque la gelée est froide, en inclinant le verre dans l'autre sens verser la gelée d'herbes jusqu'au bord et remettre au froid pour 2 heures.

Finition:

Juste avant le repas, secouer vigoureusement le siphon tête en bas et garnir avec l'espuma à la badiane.

Et si c'était bon 🍷🍷🍷
en cuisine et à table ...

