



Entrées froides aux produits de la mer
Mousse de saumon fumé



1h10 **10 min** **0** **1h** **148**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
mousse**

150 g **Saumon fumé**
100 g **Fromage frais à tartiner**
0.5 **Citron(s) vert(s)**
10 g **Poivre**
1 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
1 c. à soupe **Moutarde**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Couper grossièrement le saumon.
- 2 Presser le citron et récupérer la moitié du jus.
- 3 Si on ne possède pas de presse-citron, piquer une fourchette dans le citron et tourner.

Étape 2

Préparation de la mousse

- 1 Mixer finement le saumon avec le fromage frais, le poivre, le jus de citron, la moutarde et la crème fraîche.
- 2 Verser dans un bol.
- 3 Mettre au frais pendant au moins une heure.
- 4 Servir très frais avec du pain grillé ou des chips de crevettes.
- 5 Pour une jolie présentation, ajouter quelques oeufs de saumon et des brins de coriandre.