



Finger food

Cuillères de saumon au wasabi



2h25 **10 min** **15 min** **2h** **26**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

1 tranche(s) **Saumon fumé**
2 g **Wasabi**
20 cl **Eau**
4 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Préparation des cuillères de saumon au wasabi

- 1 Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Faire chauffer l'eau dans une casserole et retirer quand il arrive à ébullition.
- 3 Essorer les feuilles de gélatines et les ajouter dans la casserole, bien remuer jusqu'à dissolution de la gélatine. Ajouter le wasabi et remuer encore.
- 4 Verser le mélange dans les cuillères et laisser reposer deux heures au frais.
- 5 Découper le saumon en petites lamelles et les répartir sur les cuillères.

Étape 2

Dressage

- 1 Au moment de servir décorer éventuellement en saupoudrant un peu de sésame au wasabi sur les cuillères.