



Entrées froides aux produits de la mer

Mousse de truite fumée et œufs de poisson



20 min	10 min	0	10 min	137
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la mousse de truite fumée

300 g **Truite fumée**
80 g **Oeufs de saumon**
2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
4 c. à soupe **Fromage frais à tartiner**
3 c. à soupe **Jus de citron**
10 tige(s) **Ciboulette**
1 **Paprika**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la mousse à la truite

- 1 A l'aide d'un couteau de chef, détailler les filets de truite en gros morceaux.
- 2 Déposer les morceaux dans le bol d'un robot mixeur.
- 3 Ajouter la crème fraîche, le fromage frais ainsi que le jus de citron.
- 4 Mixer jusqu'à obtenir une texture lisse. Poivrer.
- 5 A l'aide d'un couteau de chef, ciseler la ciboulette.
- 6 Incorporer la ciboulette à la préparation.
- 7 Donner un dernier tour de mixeur pour bien mélanger la mousse.
- 8 Ajouter la moitié des œufs de poisson. Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.
- 9 Pas besoin de sel dans cette recette, le poisson et le fromage frais le sont suffisamment.

Étape 2

Dressage

- 1 Dresser la mousse dans des petits ramequins.
- 2 Saupoudrer de quelques pincées de paprika.

- 3 Répartir le reste des œufs de poisson sur le dessus.
- 4 Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- 5 Servir bien frais.