

MOUSSE DE SAUMON AU BOURSIN



8 personnes

Ingrédients :

200 g de boursin aux herbes

600 g de saumon frais

600 g de cabillaud (ou poisson blanc)

150 g saumon fumé tranché

2 échalotes

2 citrons jaunes

2 jaunes d'œufs

1 bouquet ciboulette

Faire cuire le saumon et le cabillaud séparément pendant 10 à 15 minutes au court bouillon. Enlever les arêtes.

Mixer chaque poisson séparément.

Peler et ciseler l'échalote. Laver et ciseler la ciboulette.

Mélangez les jaunes d'œuf avec le jus de citron, le boursin, l'échalote et la ciboulette.

Séparer cette préparation en deux et incorporer dans l'une le saumon et dans l'autre le cabillaud.

Tapisser un moule à cake de tranches saumon fumé. Verser la préparation au cabillaud puis celle au saumon. Recouvrir avec les tranches de saumon fumé.

Mettre au réfrigérateur plusieurs heures. (Peut se faire la veille.)