



Isabelle et Pierre
Clément

MOUSSE AU SAUMON

Accord conseillé
: AOC Menetou-Salon -
Dame de Châtenoy



Facile



10 min



4 personnes



**Conseil
vin :**

Dame de
Châtenoy

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes :

- 200 g de mascarpone
- 10 cl de crème liquide
- 2 grandes tranches de saumon fumé
- 1 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 1 citron
- Sel
- Piment de Cayenne

PRÉPARATION :

Dans un récipient adapté, mélangez le mascarpone avec la crème puis fouettez pour obtenir une mousse. Incorporez la moitié du jus de citron, du sel et un pincée de piment de Cayenne.

Découpez le saumon en fines lamelles et arrosez-les avec le reste du jus de citron.

Disposez-les dans une verrine et ajoutez la mousse. Parsemez de ciboulette ciselée et servir bien frais.

Vous pouvez décorer votre verrine avec quelques œufs de saumon (100 g pour 4 personnes).