

Mousse de truite

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Temps de repos : 1 nuit

Ingrédients:

- 1 feuille de gélatine (2g)
- 2 paquets de filets de truites fumées
- 2 œufs durs
- 25 g de fromage frais (Maquée du Brabant)
- 70 g de mayonnaise
- 1 branche d'aneth
- 1 botte de ciboulette
- 1 blanc d'œuf
- Sel
- Poivre
- 100 g d'œufs de truite

Recette:

- Diluez la gélatine dans un bol d'eau froide (voir la notice de la gélatine).
- Nettoyez l'aneth et la ciboulette ; hachez-les finement. Réservez une cuillère à soupe de ciboulette hachée.
- Coupez la chair de truite en petits morceaux et les œufs dur en gros morceaux. Mélangez le fromage frais avec une cuillère à soupe d'eau. Incorporez-y la mayonnaise. Montez le blanc d'œuf en neige.
- Mélangez les morceaux de truites avec les œufs, l'aneth et la ciboulette hachées ainsi que la gélatine. Ajoutez-y le mélange à la mayonnaise. Assaisonnez.
- Incorporez enfin le blanc d'œuf en neige.
- Placez , dans une tasse à cappuccino, un film plastique (pour faciliter le démoulage), et versez-y la préparation.
- Laissez prendre une nuit au réfrigérateur (Frigo).
- Démoulez au moment de servir sur des assiettes individuelles. Garnissez de ciboulette hachée et d'œufs de truites. Servez éventuellement avec une baguette.