

Fantaisies de saumon fumé tout en fraîcheur pour fêtes réussies

Les ingrédients :

200 gr de fromage blanc en faisselle

20 cl de crème fraîche épaisse

200 gr de saumon fumé : *si vous le trouvez en "dos" ça fera des beaux morceaux*, sinon en tranches

1 jus de citron

1 blanc d'œuf

5 feuilles de gélatine

[TÅNGKORN \(condiment aux algues : boutique IKEA\)](#) à défaut œufs de saumon

Sel, poivre, ciboulette, piment d'Espelette (facultatif)

Laissez égoutter le **fromage blanc** au moins 1 heure

Ensuite mélangez au fouet le fromage et la **crème fraîche**

Ajoutez le **sel et le poivre** (soyez généreux sur le poivre)

Mettez les **feuilles de gélatine** à ramollir puis les faire fondre dans le **jus de citron** légèrement chauffé

Ajoutez à la préparation fromage + crème, le **saumon fumé** coupé en dès, la ciboulette hachée, la gélatine fondue dans le citron, quelques oeufs de [TÅNGKORN \(condiment aux algues\)](#) ou de saumon

Ajoutez le **blanc battu en neige**

Mettez la préparation dans un moule à savarin, une terrine, ou dans des empreintes siliconées suivant la présentation choisie

Laissez **au frais au moins 3 heures**....la veille pour le lendemain c'est plus sûr..

Finition, présentation :

2 grosses càs de **fromage Mme Loïk (nature)** + 2 càc de [TÅNGKORN \(condiment aux algues\)](#)

le tout dans la poche à douille et un joli serpentini qui va servir d'accompagnement.

C'est une préparation fraîche en bouche, à servir avec du pain de campagne grillé, pour le contraste (moelleux-croquant)

Facile de réalisation, sauf le temps d'attente pour une bonne prise, mais le résultat en vaut la peine.

N'oubliez pas quelques rondelles de citron pour rehausser le goût.