

Panna cotta au saumon fumé



La [panna cotta](#) j'adore ça. Alors quand j'ai vu cette version salée sur le blog « [les gourmandises de Charmela](#) » j'ai immédiatement eu envie de les tester.

Contrairement à la panna cotta servie en verrine celle ci a été réalisée dans des empreintes en silicone, le moule mini st honoré de chez G.Demarle pour moi.

Une idée [apéritive](#) parfaite pour vos repas de [fêtes](#).

Pour 15 panna cotta

- 250 ml de crème liquide à 15 %
- 120 à 150 gr de saumon fumé
- 2 gr agar-agar

- pain de mie
- ciboulette

- œufs de truite pour la décoration

Mixer finement le saumon avec la crème.

Mettre le tout dans une casserole, ajouter l'agar-agar et porter l'ensemble à ébullition tout en remuant.

Rajouter un peu de ciboulette et mélanger le tout.

Verser ce mélange dans vos empreintes et entreposer au réfrigérateur ou congélateur pendant 1h minimum. Pour ma part je les ai préparée la veille et je les ai laissée au frais jusqu'au lendemain midi.

Au moment de servir faire griller du pain de mie et y découper des cercles à l'aide d'un emporte pièce.

Démouler la panna cotta, poser sur le pain de mie et décorer d'œufs de truite.