



## Mousse de truite fumée

### LA CUISINE DE BOOMY



*Pour 6 mousses / 2 spl par mousse*

- 125 gr de truite fumée
- 200 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 1 cs de jus de citron
- 1 cc d'aneth
- 1 cc d'épices mélange méditerranéen
- 2 feuilles de gélatine soit 4 gr
- Sel, poivre

Je me suis servie de mon i-cookin pour la préparation, à défaut un robot mixeur fera aussi bien l'affaire.

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Mettre la truite coupée grossièrement et la crème dans le bol du robot et mixer 20 s, Vit 6.

Essorer la gélatine, la mettre dans un petit récipient et la faire fondre quelques secondes aux four à micro-ondes, verser dans le bol. Rajouter l'aneth, le jus de citron, les épices, le sel et le poivre et mélanger 15 s, Vit 6.

Répartir cette préparation dans 6 empreintes et faire prendre au congélateur au minimum 3 heures. De mon côté la veille au soir pour le lendemain midi.

Pour finir démouler et laisser décongeler au frais (minimum 4 heures).