

## Boules de neige aux œufs de saumon

Pour 6 personnes:

50g de saumon fumé - 60g d'œufs de saumon - 5 œufs - 70 cl de lait - sel, poivre et piment d'Espelette.

Faites frémir le lait. Séparez les blancs des jaunes, fouettez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. À l'aide d'une cuillère à glace, prélevez 18 boules de blancs montés puis les faire pocher au fur et à mesure dans le lait. Comptez 3 min en les retournant à mi-cuisson. Égouttez-les sur un linge et laissez refroidir.

Dans un saladier, battez les jaunes au fouet, versez dessus le lait filtré bouillant en remuant (il doit rester 50 cl environ) puis versez dans la casserole, faites épaissir en remuant constamment avec une cuillère en bois sans aller jusqu'à l'ébullition comme une crème anglaise. Laissez tiédir puis mixez finement avec le saumon fumé. Goûtez, salez et poivrez.

Nappez les assiettes de crème au saumon fumé, déposez 3 boules et parsemez d'œufs de saumon et de piment. Servez frais.

