

PARFAIT DE SAUMON FUME SAUCE AIGRELETTE

Ingrédients pour 8 personnes

- 500 g de saumon fumé (parures)
- 2 jus de citron
- 6 dl de crème fleurette
- 50 g de raifort
- 5 feuilles de gélatine
- 260 g de saumon fumé
- QS de sel fin, poivre du moulin

Sauce:

- 20 cl de crème liquide
- 2 cl de vinaigre de Xérès
- 1 jus de citron
- 1/4 de botte de ciboulette ciselée
- 1/4 de botte de cerfeuil haché
- 50 g de dés de tomates mondées
- QS de sel fin, poivre du moulin

Préparation

- Mixer les parures de saumon fumé, ajouter le jus de citron, la crème fleurette et le raifort. Assaisonner, ajouter la gelée ramollie
- Beurrer des moules individuels, ou encore une terrine. Chemiser le fond et les parois de belles tranches de saumon fumé. Mettre l'appareil dedans, puis laisser au frais pendant plusieurs heures.
- Dresser sur assiette pour les moules individuels ou sur plat pour la terrine.