

TURBAN AUX DEUX SAUMONS

Ingrédients

- 350 g de saumon fumé en tranches
- 600 g de saumon frais en filet
- 300 g de crème UHT
- 10 g de feuille de gélatine
- 1 jus de citron
- 1 branche d'aneth ciselée
- QS de sel, poivre

Préparation

- Faire cuire à la vapeur le saumon frais, puis l'émietter et l'arroser d'un filet de citron.
- Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, puis la faire fondre dans 50 g de crème UHT, préalablement chauffée.
- Fouetter la crème UHT. Y ajouter l'aneth ciselée, la crème dans laquelle a été dissout la gélatine, le saumon émiétté, saler, poivrer.
- Huiler légèrement un moule à savarin, bien lisser la surface et rabattre les tranches de saumon fumé de façon à fermer le moule.
- Réserver au réfrigérateur à + 2°C durant 12 heures.
- Démouler dans un plat, décorer de quelques branches d'aneth et napper l'ensemble de gelée.