



MOUSSE DE FILETS DE PERCHES FUMÉS

INGRÉDIENTS

- 130 g de filets de perches fumés
- 1 oignon de taille moyenne
- 4-5 petits cornichons au vinaigre
- 120 g mayonnaise au citron
- 12 g (½ sachet) de gelée en poudre
- ½ botte de persil plat
- Sel et poivre noir du moulin
- Biscottes croustillantes ou pain braisé

Se prépare idéalement un jour à l'avance

PRÉPARATION

Délayer la poudre de gelée dans 150 cl d'eau, porter à ébullition en mélangeant au fouet. Laisser refroidir hors plaque.

Mixer les filets de perches fumés, l'oignon épluché et coupé en 4, les cornichons, la mayonnaise au citron, la moitié du persil avec quelques tours de moulin à poivre, un soupçon de sel et la gelée refroidie. La consistance ne doit pas être trop liquide (quelques morceaux d'oignon et cornichon doivent croquer sous la dent).

Verser le tout dans 1 ou 4 petits moules pour des portions individuelles. Déposer le tout au frais au minimum 5 heures. Après le démoulage, décorer avec le reste du persil.

Déguster en étalant la mousse sur les biscottes ou le pain braisé.