



Mousse de saumon (au siphon)

Quelques tranches de saumon ont survécu aux agapes ? Il est temps alors de les réutiliser sous forme de mousse salée légèrement rosée comme une chantilly dans un siphon.

Ingrédients (pour un siphon de 50cl soit environ

- 1 bombe chantilly du commerce) :
- * 20cl de crème liquide entière (soit 1 briquette)
- * 2 tranches de saumon fumé
- * 2cL de vodka
- * poivre



Préparation :

Mettre la crème et le siphon (ouvert) au frigo quelques heures avant (si possible).

Ensuite, mettre dans le Blender tous les ingrédients.

Bien bien mixer. Gouter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Ensuite, bien bien filtrer avec un chinois **très fin**.

Verser ce liquide dans le siphon.

Refermer fermement le siphon.

Percuter la cartouche en suivant bien le mode d'emploi de votre siphon.

Secouer une dizaine de fois verticalement tête en bas votre siphon.

Placer au frigo en position horizontale avant de consommer.

Servir cette mousse telle que dans une verrine, sur des blinis ou dans des rouleaux feuilletés (coupés en 2 et disposés à la verticale ou 6 rouleaux entiers).

Décorer avec de l'aneth ou de la ciboulette.

Déguster bien frais.

A conserver au frigo et à consommer dans les 2 jours.

Astuces :

La réussite de la chantilly au siphon vient de l'absence totale de petits morceaux qui risqueraient de boucher l'orifice de sortie et bloquer la préparation dans le siphon : il faut donc bien filtrer et laisser un peu de la crème dans le fond du saladier (là où en général tombent les petits morceaux).

Ici c'est très long car il y a beaucoup de petits morceaux même si le saumon est mixé alors il faut vider et nettoyer plusieurs fois le chinois.

Enfin, si vous voulez acquérir un siphon, soyez attentif à la qualité de votre produit : il faut qu'il soit totalement en métal, en particulier la "douille" vissable qui va contenir la cartouche de gaz.

Cela reste toutefois un ustensile "dangereux" à manipuler avec précaution et par des adultes. Lisez bien le mode d'emploi de **votre** siphon avant de l'utiliser !