

Ingrédients pour 20 verrines

Ingrédient	Quantité
Égopode	300 gr ((feuilles))
Truite fumée	500 gr
Fromage frais	300 gr
crème épaisse	6 càs
oeufs poisson	100 gr

Préparation

1. Mousse de truite fumée: mixer la truite avec la crème épaisse, du jus de citron, le sel, le poivre

2. Mousse d'égopode: ôter les tiges de l'égopode / Garder quelques jolies feuilles pour la décoration / Blanchir les feuilles 1' dans l'eau bouillante, 'stopper' à l'eau froide glacée et bien égoutter / Mixer l'égopode avec le fromage frais / Saler, poivrer

3. Il n'est pas indispensable de blanchir l'égopode. L'égopode peut-être remplacé par l'ortie

4. Dressage: Déposer dans la verrine la mousse d'égopode et ajouter par-dessus la mousse de truite / Garnir avec les œufs de poisson, les jeunes feuilles, ...
