

MOELLEUX À LA REINE DES PRÉS ET MOUSSE DE SAUMON



Ingédients pour 24 sablés

Ingédient	Quantité
oeuf entier	2 pc
sucré	25 gr
beurre salé	75 gr
farine	130 gr
Levure chimique	3 gr
feuilles reine des prés	20 gr (hachées finement, pour la préparation des sablés. Attention, selon la saison il sera sans doute nécessaire de varier les quantités utilisées)
Saumon fumé	200 gr
Mascarpone	150 gr
Petites écrevisses ou scampis	24 pc (Pour la décoration)
fleurs de reine des prés	24 pc (Pour la décoration)
Aneth	0 Brins (Pour la décoration)
citron	0.50 pc (pour le mélange au saumon)
crème fraîche	50 ml

Préparation

1. Préparer les sablés : blanchir les œufs et le sucre. Ajouter le beurre préalablement ramolli. Ajouter la farine tamisée et la levure. Ajouter la poudre de fleurs de reine-des-prés. Dresser la pâte dans des petits moules en silicone de 3,5 cm de diamètre sur 1 cm de haut. Cuire à 185°C pendant 10 à 12 min. Démouler les sablés après complet refroidissement.
2. Préparer la mousse de saumon : couper grossièrement le saumon fumé. Mixer finement le saumon et le mascarpone ainsi que des brins d'aneth. Rectifier le goût avec le jus de citron et l'assaisonnement si nécessaire, ainsi que la consistance en ajoutant la crème.

-
-
3. Finitions : à l'aide d'une poche à douille, déposer la mousse de saumon sur les sablés. Déposer une écrevisse et un brin de fleur fraîche de reines-des-prés sur chaque zakouski.
-
-