

# VERRINE ORTIE-ALLIAIRE ET MOUSSE DE TRUITE FUMÉE, BLINIS AUX ORTIES.



## Ingrédients pour 20 verrines

| Ingrédient                                     | Quantité    |
|--|-------------|
| orties hachées                                 | 50 g        |
| alliaires                                      | 50 g        |
| Truite fumée                                   | 150 g       |
| fromage philadelphia                           | 150 g       |
| farine   | 250 g       |
| levure sèche                                   | 0.50 sachet |
| Oeufs  | 3           |
| crème fraîche                                  | 12 cl       |
| Sel, poivre                                    |             |
| huile de colza<br>première pression à<br>froid |             |
| citron   | 1           |

## Préparation

1. Mélangez 50 gr d'orties et 50 gr d'alliaires hachées avec un peu d'huile de colza, un peu de jus de citron, sel. Déposez au fond de la verrine 2. Mousse de truite fumée : mixer la truite fumée et le Philadelphie avec 10 cl de crème fraîche et poivre. 3. Blinis : faites gonfler la levure dans 10 cl de lait tiède pendant 10 min. Avec une fourchette, fouettez légèrement les jaunes (réservez les blancs) avec la levure puis versez au centre de la terrine. Mélangez en ajoutant petit à petit le reste de lait et la crème fleurette tièdis. Laissez lever 1 h dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air. Montez les blancs en neige assez souples et incorporez-les délicatement à la préparation, qui doit être légère et présenter de petites bulles à la surface. Laissez lever à nouveau 20 min. Versez dans un moule à macarons. Cuire 8 min à 150°.

2. mettre la préparation d'alliaire et d'ortie au fond de la verrine. Ajoutez par dessus la mousse de truite fumée et garnir avec un blini

