

MOUSSE DE SAUMON

Ingrédients:

350 g de saumon cuit
2 oeufs
15 cl de crème fraîche¹
1/2 cuillerée à café de sel
1/4 cuillerée à café de poivre blanc
30 g de beurre
2 cuillerées à soupe de farine
1/4 l de lait chaud



Pour faire une sauce Béchamel, faire fondre le beurre. Ajouter la farine et faire cuire 1-2 mn jusqu'à ce que le mélange se détache des parois de la casserole. Délayer avec le lait chaud et porter jusqu'à ébullition en remuant constamment. Laisser refroidir.

Mélanger le saumon, les oeufs et la crème fraîche. Saler et poivrer. Ajouter la sauce Béchamel et passer le tout au robot pour en faire une purée. Beurrer un moule rectangulaire et le remplir avec le saumon. Faire cuire dans un bain-marie au four chaud 45 mn.

Démouler et servir avec des tranches de baguette. Servir avec une mayonnaise parfumée à l'aneth.

ACTIVITÉS

1. Après avoir goûté ce plat, imaginez d'autres poissons que vous pouvez substituer pour le saumon.
2. Quelle est la différence entre une mousse et un pâté?
3. Avec quel(s) fruit(s) garnirait-on le plat?
4. Avec quels légumes pourrait-on faire une mousse?
5. Pourquoi utilise-t-on un bain-marie pour faire cuire ce plat?

Notes

¹ La crème fraîche est une crème complète dont on n'a pas enlevé les bactéries qui la font épaissir. Si on la trouve difficilement aux États-Unis, vous pouvez faire un substitut en mélangeant des parts égales de crème fleurette et de sour cream à la température de la pièce. Réfrigérez avant d'utiliser.