

Mousse de saumon au raifort

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 0

Ingrédients :

- 300 g de saumon fumé
- 100 ml de crème fraîche
- 300 ml de crème légère
- 3 c.. à s. de raifort râpé
- Aneth
- Poivre
- 3 tranches de pain de mie
- Câpres (pour la décoration)



Etapes :

- Griller les tranches de pain. Vous pouvez remplacer les tranches de pain par des légumes, par exemple du céleri en branche.
- Hacher le saumon au mixeur, puis ajouter la crème fraîche, le raifort râpé, l'aneth, le poivre.
- Verser la crème légère petit à petit, jusqu'à obtenir un mélange épais.
- A l'aide d'une poche à douille, disposer le mélange sur les tranches de pain et décorer avec les câpres.