

# PANNEQUETS DE SAUMON FUME A LA MOUSSE DE CHEVRE ET CIBOULETTE

Pour 4 personnes :

(à faire la veille de préférence)

- 4 belles tranches de saumon fumé
- 300 grs de fromage de chèvre frais
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 4 échalotes (plutôt de l'échalillon)
- 1 botte de ciboulette
- 3 feuilles de gélatine
- 1 barquette de mâche
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre blanc
- Quelques graines de pavot (pour le décor, facultatif)

↪ Bien égoutter le fromage de chèvre dans une passoire.

↪ Mettre la gélatine à ramollir dans une assiette d'eau froide.

↪ Rincer, essuyer et ciseler la botte de ciboulette. En garder quelques brins pour le décor.

↪ Hacher finement l'échalote.

↪ Réunir dans un récipient : le fromage égoutté, l'échalote hachée, la ciboulette ciselée, sel et poivre.

↪ Malaxer l'ensemble pour obtenir un mélange homogène.

↪ Faire chauffer l'équivalent d'1 cuillère à soupe d'eau et hors du feu, faire dissoudre la gélatine. L'ajouter à la préparation.

↪ Monter la crème liquide bien froide au batteur électrique et l'ajouter doucement au mélange.

↪ Sur chaque tranche de saumon, mettre une grosse cuillère à soupe de mousse et rouler en petits boudins (ou rabattre tout simplement chaque côté). Envelopper chaque pannequet dans du film alimentaire et mettre au frais jusqu'au lendemain.

↪ Au moment de servir, mettre le pannequet dans l'assiette, décorer avec un brin de ciboulette et graines de pavot.

↪ Ajouter quelques feuilles de mâche assaisonnée de vinaigrette (balsamique/huile d'olive)