

Mousseline de saumon au ragoût de champignons

Pour 4 pers.

20 g beurre

100 g champignons en quartier

1 c à s farine

5 c à s vin blanc

sel poivre

pour la mousse

225 g saumon frais haché finement

sel poivre

4 oeufs

3dl crème fraîche épaisse (allégé ou non)

4 c à c concentré de tomates

Tout d'abord faire fondre le beurre dans une poêle puis y faire cuire les champignons d'abord à couvert puis on enlève le couvercle pour faire évaporer le jus. Quand celui ci presque complètement évaporer rajouter la farine bien mélanger puis mouiller avec le vin blanc et laisser épaissir. Quand cela a épaissit retirer du feu salez, poivrez. Laisser refroidit.

Pour la mousse

Beurrer des ramequins ou un moule. Dans un saladier, mélangez le saumon et les oeufs, puis rajouter la crème fraîche, ensuite le concentré de tomates et enfin salez et poivrez.

Faites préchauffer le four à 200 ° C.

Versez jusqu'à la moitié du ramequin ou du moule la mousse puis déposez avec une cuillère la préparation à base de champignons. Ensuite versez le reste de mousse dessus. Enfourniez environ 30 à 40 mn (vérifiez la cuisson comme pour un gâteau).

Pour un grand moule la cuisson sera plus longue et faites un anneau avec les champignons dans le moule ainsi cela sera plus facile à servir.

C'est délicieux servi avec une sauce beurre blanc

Un petit truc, le ragoût de champignon peut être préparait la veille.

C'est une recette issu dans livre "Qu'est ce qu'on mange ce soir" aux éditions Tormont (à Montréal Québec) 1991