



Recette de la mosaïque d'asperges et saumon

Mousse de poisson

- 200 gr de filet de colin
- 80 gr de crème liquide
- 1 œuf
- Sel et poivre
- 20 gr de cumin

Découper les filets de colin
 Mettre au cutter ou mixer
 Rajouter 1 œuf entier, la crème et les assaisonnements
 (sel, poivre, sucre)

Mixer pour obtenir une mousse lisse



Mosaïque

- 1 citron
- 1 courgette
- 250 gr d'asperges
- 100 gr de saumon
- 100 gr filet st pierre
- 20 gr beurre
- Trancher la courgette en très fines tranches
- Eplucher les asperges
- Blanchir dans de l'eau citronnée, assaisonner et sucrer
- Beurrer le moule et recouvrir le moule avec les fines tranches de courgette
- Napper d'une couche de mousse,
- Surnapper de petits filets de st pierre
- Dresser dessus les asperges
- Couvrir de mousse de poisson
- Recouvrir de fins filets de saumon
- Rabattre les fines tranches de courgettes pour fermer le moule
- Pocher au four au bain marie à 150 degrés
- Démouler, trancher et servir avec une sauce poisson

