

Bouchées de truite fumée & blinis

Pour 48 bouchées

Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min

Ingrédients :

*Pour la pâte au blinis :

- 1 œuf
- 250g de lait entier
- 5g de miel d'acacias
- 2 pincées de poivre 5 baies
- 2 pincées de sel de Guérande
- 150g de farine de blé noir
- 5g de levure chimique
- Œufs de Lumps
- 10 brins de Ciboulette

*Pour les bouchées de blinis :

- 150 g de truite fumée (ou saumon fumé)
- 8 brins de ciboulette
- 375 g de crème fleurette entière 30% MG
- 4 g d'agar-agar

Ustensiles spécifiques : un saladier, une casserole, une spatule, un fouet, un mixer, une plaque aluminium perforée, une empreinte de 48 petits fours et une empreinte de 48 tourbillons.

Réalisation :

*Pour la pâte au blinis :

- Préchauffer le four à 210°C et placer les empreintes Petits fours sur la plaque alu perforée.
- Mélanger tous les ingrédients et bien lisser la préparation.
- Verser la pâte dans les empreintes et enfourner 15 min. Réserver.

*Pour les bouchées :

- Placer les empreintes Tourbillons sur la plaque aluminium perforée et la mettre au congélateur.
- Mixer le saumon fumé avec 8 brins de ciboulette.
- Mélanger la crème et l'agar-agar dans une casserole puis ajouter la préparation au saumon.
- Porter à frémissement l'ensemble tout en mélangeant, puis éteindre le feu.
- Garnir les empreintes sans attendre sorties du congélateur et les réserver au réfrigérateur pour 20 min.

*Pour le montage :

- Démouler et déposer une bouchée de saumon sur un blinis au blé noir.
- Poser quelques œufs de lumps sur la pointe et 1 brin de ciboulette.

Bon appétit !

