

Mousses de poisson safranées

Pour 12 mousses

Préparation : 20 min – Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 500g de chair de merlan ou dos de cabillaud
- 3g de sel
- 1 pointe de couteau de piment de Cayenne
- 1 pointe de couteau de muscade
- 50g de blancs d'œufs (+/-2 petits)
- 250g de crème fraîche épaisse
- 1,5 doses de safran en poudre ou curcuma



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un bol, une cuillère magique, une spatule haute température, une spatule coudée, un Tornado, un moule 12 Demi-sphères et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 150°C et placer les empreintes dômes sur la plaque perforée.
- Mixer la chair du poisson à l'aide du Tornado.
- Ajouter le sel, le piment de Cayenne et la muscade.
- Mixer l'ensemble.
- Ajouter les blancs d'œufs et continuer de mixer.
- Verser dans un cul-de-poule et incorporer la crème fraîche épaisse. Mélanger le tout.
- Prélever 350g de préparation et réserver dans un bol.
- Ajouter le safran ou le curcuma dans le reste de la préparation. Mélanger.
- Garnir le fond des empreintes de farce blanche et compléter avec la farce safranée.
- Lisser les empreintes à l'aide d'une spatule coudée.
- Faire cuire pendant 15 min environ.
- Démouler les mousses une fois refroidies.

Bon appétit !



Moule 12 demi-sphères

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle