

Mousse de Saumon de Piriac

Ingrédients

100 g de pulpe de saumon

50 g de beurre

Citron

Ciboulette

15 cl de crème fraîche

Poivre

Mixer le saumon avec le beurre, ajouter la crème et mélanger à la cuillère. Ajouter le poivre

Incorporer la ciboulette hachée et le jus de citron, bien mélanger

Réserver au frais pendant 3 heures minimum