



## **MOUSSE AUX POISSONS**

**Pour 6 à 7 ramequins ou 2 petits moules à cake en alu**

- 300g de filet de saumon
- 200g de poisson blanc
- 3 tranches de saumon fumé
- 4 Œufs
- 50cl de crème épaisse
- Ciboulette
- 1 cuillère à café de graines de coriandre

Mixer Tous les poissons ensemble avec un peu de crème afin d'obtenir une mousse

Ajouter le reste de crème, les œufs battus la ciboulette et les graines de coriandre  
Saler poivrer

Beurrer les moules remplir à hauteur

Mettre au four préchauffé à 180° pendant 25 minutes au bain marie

Attendre 10minutes avant de démouler

Vous pouvez ajouter au milieu des moules des crevettes des feuilles d'oseille pour faire beau

**BON APPETIT**