



LA FARGUSSIENNE GOURMANDE

LA CHARLOTTE AUX DEUX SAUMONS

Fastoche - Préparation 20 minutes - Cuisson 8 à 10 minutes - A faire la veille.

Ingrédients pour 6 à 8 personnes:

800 gr de filets de saumon cru	1 chat (l'origine du chat importe peu)
2 tomates	1 bouquet de cerfeuil
8 tranches de saumon fumé	1 bouquet de ciboulette
5 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse	1 bouquet de basilic
5 feuilles de gélatine	1 filet d'huile d'olive
Sel et poivre blanc	1 moule à charlotte, 1 mixer

Faire cuire le saumon cru à la vapeur pendant 8 à 10 minutes.

Huiler un moule à charlotte ou à cake, le tapisser avec les tranches de saumon fumé en laissant dépasser pour recouvrir le tout ensuite. Surveiller le chat.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, puis les faire fondre dans 5 cl d'eau très chaude.

Mettre le saumon dans le bol du mixer avec la crème, les herbes, le sel, le poivre, la gélatine fondue, jusqu'à obtenir une texture ressemblant à des rillettes.

Verser la préparation dans le moule à charlotte, tasser un peu et rabattre les tranches de saumon fumé, en rajouter un peu si elles ne sont pas assez grandes. Ecarter vigoureusement le chat du résultat.

Conserver au froid durant 12 heures.

Au moment de servir, démouler dans un plat de service et décorer du restant d'herbes et des tomates.

Offrir aux amis, faire déguster, se dire éventuellement que plus jamais on ne fera ce genre de préparation marine mais quoi qu'il en soit, essayer !

