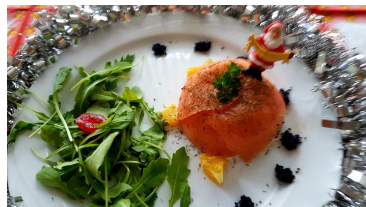


Dôme mascarpone aux deux saumons

Chronique publiée le 06/12/2018



Dôme, mascarpone aux deux saumons

Ingrédients :

- 200 g de mascarpone (soit 1 pot)
- 1 brique de crème fraîche

- des herbes fines + de l'aneth
- sel et poivre
- et du jus de citron (minimum 1 sinon plus)
- 2 darnes de saumon
- et du saumon fumé

Préparation :

- vous mélanger mascarpone, crème fraîche, le jus de citron et les herbes ensemble tout cela en une masse onctueuse et réserver au frais
- 2 darnes de saumon que vous réduisez en petits morceaux après les avoir fait revenir (vapeur ou micro-onde), vous les rajoutez à votre préparation au mascarpone en remuant délicatement.
- remettre un peu au frais, pendant ce temps, chemiser des petits dômes avec du saumon fumé et remplir vos dômes avec la préparation bien fraîche, retourner les bords de saumon qui dépassent vers l'intérieur et filmer.
- réserver bien au frais (au moins 1 h avant le service)
- démouler délicatement sur votre assiette de service, présenter avec une salade de roquette ou autres et décorer selon vos envies.

Bonne dégustation.

Pour d'autres articles, connectez-vous sur radiomelodie.com