

RECETTE SALEE AU SIPHON

Cours du 27 mars 2019 – Intervenant Robert Guyot

Mousse de saumon

Ingrédients

4 tranches de saumon fumé ou de truite fumée
25 cl de crème liquide entière Elle et Vire
1 gousse d'ail
Ciboulette

Préparation

1. Placer la crème, le saumon et l'ail dans un robot puis mixer finement
2. Tamiser la préparation
3. Verser dans le siphon ; vider la capsule de gaz et la retirer.
4. Remuer de haut en bas le siphon, la tête en bas.
5. Mettre le siphon couché au froid pendant 3 h
6. Au moment de servir ciseler la ciboulette ; remplir les tartelettes de mousse de saumon et parsemer de ciboulette



Biscuit au romarin

Ingrédients pour 20 biscuits

120 g de beurre
1 pointe de levure chimique
180 g de farine T55 ou T45
60 g de sucre
2 CS de romarin haché fin
1 pincée de sel
1 pointe de couteau de levure alsacienne

Préparation

1. Faire un puit avec la farine sur le plan de travail, rajouter le sucre, le sel et la levure.
2. Rajouter le beurre ramolli et le romarin à la farine et pétrir afin d'obtenir un pâte sablée.
3. Etaler la pâte afin d'obtenir une pâte de 2 mm d'épaisseur, couper des cercles et les mettre dans des petits moules à tartes.
4. Cuire 10 min au four préchauffé 180°-200°C

