

MOUSSE DI SALMONE 1

Ingredienti per 8 persone:

- 1000 g di salmone fresco,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 1 gambo di sedano,
- 1 foglia di alloro,
- 50 cl di vino bianco secco,
- 1/2 limone,
- 2 cucchiaini di panna montata salata,
- 350 g di burro,
- sale,
- pepe in grani.

Preparate il fumet facendo bollire nella pesciera gli odori in un litro d'acqua salata con 4-5 grani di pepe. Quando le verdure saranno cotte, toglietele con un mestolo forato, lasciate intiepidire il brodo, aggiungete il vino bianco e calateci il salmone, ben svuotato e squamato.

Incoperchiate, fate prendere il bollire e abbassate al minimo il fuoco: il pesce deve sobbollire pianissimo, altrimenti si rompe.

In circa 15 minuti il salmone sarà cotto: scolatelo appena vedrete che l'occhio si è sbiancato e sorge.

Liberatelo della pelle e con gran cura delle spine, raccogliete la polpa (non importa se in parte si sbriciola purché sia perfettamente mondata) in una terrina e quando sarà fredda passatela al tritatutto, fino a ridurla ad una pastetta.

Avrete intanto fatto ammorbidire il burro.

Montatelo con la frusta finché diventa bianco e soffice e, sempre frustando, incorporateci il salmone aggiungendo di quando in quando qualche goccia di limone.

Regolate di sale e limone, incorporate con delicatezza la panna montata e quando avrete ottenuto una crema densa e soffice tutta egualmente rosata, versate la mousse nel recipiente in cui volete servirla e conservatela per un paio d'ore almeno in frigorifero.

Il recipiente può essere di cristallo ma allora attente che non si spezzi uscendo dal gelo nel caldo della cucina.

La mousse si serve con il cucchiaino, si può guarnire sopra con qualche capperone e mezze fette di limone, e si offre accompagnata da pancarrè tostato su cui spalmarla con il coltellino da pesce.