

# MOUSSE DI SALMONE CON CREMA

Ingredienti per 8 persone:

- 1 salmone da 600 g,
- 2 albumi d'uovo,
- 25 cl di panna,
- burro,
- sale,
- pepe bianco.

Per la crema:

- 18 code di gamberi,
- 1 bicchierino di brandy,
- 60 g di burro,
- 1 cucchiaio di farina,
- fumetto di pesce,
- sale,
- pepe.

Preparate la mousse: ricavate i filetti dal salmone.

Con le lisce e la testa preparate un fumetto di pesce.

Tritate i filetti, unite gli albumi montati a neve, la panna montata ben soda, sale e pepe.

Mettete il composto in uno stampo a ciambella imburrato e cuocete in forno, a bagnomaria, a 160-170 gradi per 45-50 minuti; l'acqua deve solo sobbollire.

Preparate la crema: sbollentate le code dei gamberi, sgusciatele.

Tritate finemente i gusci, insaporiteli in padella con una noce di burro, spruzzate con il brandy e fate evaporare, salate e pepate.

Aggiungete all'intingolo il resto del burro impastato con la farina e il fumetto di pesce caldo quanto ne basta perché il composto abbia una consistenza un po' fluida.

Filtrate questo sugo e conditevi le code dei gamberi.

Sformate la mousse e al centro versate la crema di gamberi