

# MOUSSE DI TROTA AL TARTUFO

Ingredienti per 12 persone:

- 600 g di trota (pesci da 300 g di l'uno),
- 450 g di salmone affumicato a fettine sottili,
- 200 g di panna da montare,
- 50 g di vino bianco secco,
- 35 g di tartufo nero,
- 18 g di colla di pesce,
- 30 g di porro,
- 1 carota,
- sale,
- pepe.

Sfilettate bene le trote scartando anche le lische più sottili.

Con tutti gli scarti, il porro, la carota, sale e 250 g di d'acqua, fate un fumet.

Appena pronto filtratelo conservando a parte 200 g di per la mousse.

Mettete a bagno in acqua fredda la colla di pesce.

Tritate il porro e ponetelo in una casseruola con i filetti di trota, 15 g di tartufo a lamelle, sale, pepe, vino e il fumet.

Cuocete coperto a fuoco moderatissimo per 5 minuti.

Togliete i filetti e, nel loro fondo di cottura già sul fuoco, unite la colla di pesce strizzata, badando che si scioglia bene.

Frullate la gelatina e i filetti; lasciate raffreddare il composto fino a quando incomincerà a tirare.

Rivestite completamente fondo e bordi, 3 stampini rettangolari di 300 ml di capacità con della pellicola trasparente e con le fettine di salmone equamente distribuite, sistemando tutto in modo da farlo anche debordare.

Montate la panna fermissima amalgamandola poi al composto quando incomincia ad addensarsi, cioè a tirare;

aggiungete poi 15 g di tartufo tritato non troppo finemente, un pizzichino di sale e uno di pepe.

Dividete la mousse tra gli stampi; coprite con il salmone e la pellicola, ripiegando verso l'interno, poi passate in frigo per 4 ore.

Servite la mousse affettata guarnita da lamelle di tartufo.