

MOUSSE DI SALMONE IN GELATINA

Ingredienti per 4 persone:

- un litro di vino bianco,
- sale,
- pepe in grani,
- un rametto di timo,
- una piccola cipolla,
- 2 chiodi di garofano,
- 300 g di salmone fresco,
- una confezione di gelatina da mezzo litro,
- 2 carote,
- il succo di mezzo limone,
- 3 albumi,
- qualche cetriolo sott'aceto
- qualche foglia di dragoncello.

Preparate il court-bouillon per la cottura del salmone, ponendo in una casseruola un litro di acqua, il vino, il sale, qualche grano di pepe, il timo, l'alloro e la cipolla steccata con i chiodi di garofano.

Portate ad ebollizione, fate bollire per 5 minuti ed immergetevi il salmone, facendolo cuocere bene.

Intanto fate fondere la gelatina secondo le istruzioni indicate nella confezione e versatene un po' sul fondo di quattro stampini da porzione, formando uno strato alto circa un centimetro; ponete le formine in freezer per far solidificare rapidamente la gelatina.

Raschiate le carote, tagliatele a rondelle e fatele lessare in acqua salata.

Estraete il salmone dal court-bouillon e riducetelo in purè nel frullatore, aggiungendo, se necessario, qualche cucchiaino del brodo di cottura.

Trasferite il purè di salmone in una terrina e incorporatevi 50 g di gelatina, il succo di limone e i 3 albumi montati a neve densa.

Amalgamate bene.

Adagiate sul fondo di gelatina qualche rotella di carota e di cetriolo e qualche foglia di dragoncello, ponete in ogni stampo un quarto di purè di salmone, lasciando libero tutt'intorno un bordo di circa mezzo centimetro, e versatevi quindi la gelatina rimasta.

Fate consolidare la mousse prima di servirla.

La delicata "Mousse di salmone in gelatina".