



# MOUSSE AU SAUMON FUMÉ



## QimiQ AVANTAGES

- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Stable à l'alcool et aux acides



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**500 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**200 ml** Fond de poisson

**400 g** Saumon, fumé, réduit en purée

**1** Citron(s), le jus

Sel

Poivre blanc

## PRÉPARATION

1. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
2. Ajouter le fond de poisson et le saumon réduit en purée et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Assaisonner de jus de citron, de sel et de poivre.
4. Mettre au frais au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).