



# MOUSSE DE POISSONS SUR LIT DE WAKAMÉ



## Ingrédients :

Pour 6 ramequins :

- 400 gr à 500 gr de chair de poisson mixée crue (cabillaud, saumon, truite ou autre...)
- 3 œufs
- 3 grandes cuillères de crème
- Sel - poivre

## Préparation de la mousse de poisson :

1. Mixer le poisson cru
2. Mélanger la chair de poisson avec les trois jaunes
3. Ajouter la crème
4. Battre les blancs en neige très ferme et les ajouter au mélange
5. Saler et poivrer selon le goût
6. Mettre dans des ramequins beurrés (ou des moules en silicone, sans beurre)

Servir avec une sauce chaude faite avec du fumet de poisson et de la crème ou une sauce hollandaise ou toute autre ...

Vous pouvez y ajouter des noix de St. Jacques ou de pétoncles ou (et) des crevettes.

Cuisson : 20 mn  
Thermostat : 5/6



**Peut se faire la veille et réchauffer au micro-ondes**

## **Préparation du wakamé :**

7. Faire réhydrater la wakamé (une algue) dans de l'eau chaude (elle devient d'un beau vert)
8. Mettre les algues quelques minutes dans de l'eau bouillante peu salée
9. Bien égoutter puis garder au chaud

Présentation de l'assiette : « un nid » d'algues au naturel sur lequel on pose les mousses démoulées.

Arroser les mousses et le wakamé avec la sauce.

