



Mousse au saumon fumé

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine), hypotoxique et végétalien.

Par : Cuisine l'Angélique

RENDEMENT : **315 ML** (1 1/4 tasse)

PRÉPARATION : **15 MINUTES**

INGRÉDIENTS

- 200 g de saumon fumé à froid (ou de truite, fumée à froid)
- 100 g de tofu soyeux extra ferme (ou de fromage à la crème, si vous ne suivez pas de régime excluant les produits laitiers)
- 1 oignon vert, haché
- 10 ml (2 c. à thé) de jus de lime, fraîchement pressée
- 5 ml (1 c. à thé) de zeste de lime bio
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de thym frais, ciselé (ou plus, au goût)
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'estragon frais, ciselé (ou plus, au goût)
- 0,5 ml (1/8 c. à thé) de sel

PRÉPARATION

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du robot culinaire.
2. Réduire en purée jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Goûter et, au besoin, ajouter un peu de sel, au goût (la teneur en sel varie d'une sorte de saumon fumé à l'autre, ainsi, il est mieux d'ajuster seulement une fois que la mousse est terminée).
3. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir. Il est toujours préférable de réfrigérer pendant quelques heures pour permettre à la mousse de bien s'imprégner de tous les arômes de chaque ingrédient.
4. Se conserve 4 jours au réfrigérateur.



Une mousse de saumon idéale pour accompagner vos craquelins, vos petits pains, en sous-marins, et plus !

CONSEIL PRATIQUE

* Cette recette est végétalienne en utilisant la version avec le tofu comme ingrédient, tel que mentionné plus haut.

Note : La mesure du saumon fumé et du tofu est donnée en grammes pour une précision optimale.