AROMATA COCINA

Toast de saumon fumé et écume citronnée à l'aneth



Préparation: 15 mins

Ingrédients (pour 25 toasts) :

Pour l'écume :
2g de lécithine de soja
50g de jus de citron jaune (environ 1 gros citron)
100g de jus de citron vert (environ 3 citrons)
15g de sucre
200 ml d'eau
aneth

Pour le reste :
25 blinis
6 tranches de saumon fumé
200g de fromage frais

Préparation de la recette:

Toaster le pain légèrement . Le tartiner de fromage frais puis le couvrir de saumon fumé. Réserver.A part, mélanger l'aneth, les jus de citrons et l'eau. Faire chauffer le tout et laisser

infuser l’aneth hors du feu. Passer la préparation au tamis afin d’éliminer la majorité des brins d’aneth.
Mixer en ajoutant la Lécithine et le sucre puis porter à frémissement.
A l’aide d’un mixeur plongeant, incorporer un maximum d’air. Recommencer autant de fois que nécessaire.
Dresser l’écume sur les toasts et servir.