TARTINE IN GELATINA

Ingredienti per 4 persone:

- una compressa di gelatina,
- 2 pan carré rotondi,
- 50 g di burro,
- 50 g di salmone affumicato,
- qualche oliva farcita,
- una tazza di maionese,
- 200 g di patè di foie gras,
- 2 uova sode,
- 50 g di salame (oppure di prosciutto crudo).

Fate sciogliere la gelatina sul fuoco con un po' d'acqua e la sciatela raffreddare.
Tagliate il pan carré a fettine, spalmatelo di burro, poi preparate 3 tipi di tartine nel modo seguente: sulle prime mettete una fetta di salmone ritagliata nella stessa forma del pane, adagiatevi al centro mezza oliva farcita, poi con la maionese messa in una siringa per dolci fate un cerchio che ricopra tutto il bordo della tartina.
Sul secondo gruppo di tartine mettete uno strato di patè piuttosto alto e una striscia di maionese che attraversi tutta la fetta di pane; ai 2 lati della maionese sistemate 2 rotelline di oliva farcita.
Sulle ultime tartine disponete in centro una fetta di uovo sodo e intorno una raggiera di striscioline di salame o prosciutto che, partendo dal centro, arrivi fino al bordo delle fette di pane.
Intingete quindi un pennello da cucina nella gelatina e spennellate tutte le tartine, finché le avrete ricoperte integralmente; mettetele poi in frigorifero per far solidificare la gelatina.
Naturalmente la preparazione di queste tartine può subire in finite variazioni: dipenderà da voi sbizzarrirvi un po' con la fantasia, cambiando gli ingredienti che abbiamo indicato, o la disposizione dei medesimi sulla tartina.