MOUSSE DI SALMONE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1 trancio di salmone di 1200 g,
- 100 cl di court-bouillon,
- 10 cl di besciamella,
- 50 cl di gelatina rapida ancora liquida,
- 10 cl di panna liquida leggermente montata,
- sale,
- pepe.

Pulite e lavate il pesce e fatelo bollire in una casseruola con il court-bouillon, per circa 15 minuti; ponete intanto uno stampo rettangolare a cassetta in frigorifero.
Sgocciolate il pesce, eliminate la pelle e le lische e passetelo prima nel frultlatore, quindi attraverso un setaccio sottile.
Raccogliete il passato di pesce in una terrina.
unite poco alla volta la besciamella fredda e sempre mescolando fatela incorporare bene.
Lasciate intiepidire la gelatina a temperatura ambiente in modo che sia ancora liquida e aggiungetene circa 10 cl al passato di pesce continuando a mescolare.
Regolate di sale e di pepe ed infine aggiungete, poca alla volta, la panna, rigirando energicamente in modo da ottenere un composto leggero e piuttosto spumoso.
Togliete lo stampo dal frigorifero e versatevi una parte della gelatina rimasta in modo da formare uno strato di circa 1 cm.
Rimettete lo stampo in frigorifero e lasciate solidificare la gelatina, quindi versatevi sopra il passato di salmone tenendolo staccato dalle pareti dello stampo.
Livellate la superficie della mousse e versate nello stampo la rimanente gelatina.
Rimettete lo stampo in frigorifero e lasciate riposare per un'ora prima di capovolgere sul piatto di servizio e portare la mousse in tavola.