CANAPÈ ASSORTITI AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- un pane a cassetta da 500 g,
- una scatola di polpa di granchio,
- una tazza di maionese fatta in casa (o un vasetto di maionese già pronta),
- 2 cucchiai di tomato Ketchup,
- salsa Worcester,
- burro,
- 100 g di salmone affumicato,
- 160 g di patè di fegato d'oca preparato in casa (oppure 3 medaglioni di patè acquistati già pronti),
- una tazza di gelatina tritata,
- un tartufo.

Innanzitutto tagliate a fette il pane a cassetta, che avrete acquistato il giorno prima in modo che al momento dell'uso sia leggermente raffermo.
Per i canapès al salmone, sarà necessario liberare il pane dalla crosta circostante, operazione che farete sovrapponendo 2 o 3 fette; sarà anche necessario dividere ogni fetta in 2 rettangoli, quindi, a vostra scelta, potete compiere questa operazione subito, oppure dopo aver guarnito le fette.
Per la preparazione dei canapès di polpa di granchio, dovrete invece ricavare dalle fette di pane dei dischetti, cosa che potete fare con uno stampino tagliapasta o con un bicchierino.
Potete ora passare alle fasi successive, iniziando dalla preparazione della polpa di granchio, che avrete ovviamente acquistato in scatola e avrete sgocciolato bene dal liquido di conserva.
Mettete 2 terzi della maionese in una ciotola e mescolatela con 2 buoni cucchiai di tomato ketchup e 2 spruzzi di Worcester.
Amalgamate bene la salsa e unitevi la polpa di granchio, che avrete prima ben sminuzzato.
Mescolate ancora con cura per legare bene gli ingredienti.
Ora imburrate i dischetti di pane e copriteli con il composto di granchio, che disporrete "a cupola" al centro di ogni tondino.
Fatti questi primi canapès e sistemati sul piatto di servizio, procedete alla preparazione di quelli al salmone.
Come vi abbiamo giê detto prima, le fette di pane necessarie possono essere tagliate a rettangoli mentre sono ancora "nude", oppure divise dopo che sono state coperte con il salmone.
Qui vi spieghiamo questa seconda versione.
Imburrate dunque il pane, stendendo bene il burro con una spatolina in modo che formi appena un velo, poi adagiatevi sopra il salmone.
Se le fette di salmone che avete a disposizione sono sufficientemente grandi da coprire completamente le fette di pane, usatele intere: dopo averle adagiate sul pane, ne regolerete i bordi esterni.
Se, viceversa, fossero più piccole, ricavatene 2 triangoli regolari, che adagerete, ben ravvicinati sul canapè, in modo da mimetizzare il piØ possibile l'accostamento; anche in questo caso, ovviamente, regolerete i bordi esterni.
Tagliate ora le fette in 2 e su ogni canapè ottenuto formate con la restante maionese messa in una siringa da dolci, delle decorazioni a piacere.
Disponete sul piatto di servizio.
E infine passiamo ai canapès con il patè.
Noi qui abbiamo usato il patè di fegato; con questo abbiamo formato un rotolino, che abbiamo avvolto poi in carta stagnola e messo in frigorifero per farlo solidificare.
In tal modo abbiamo potuto ottenere delle rondelle molto regolari.
Voi potete tuttavia acquistare dal salumiere i medaglioni di patè già pronti e tagliarli a metà in senso orizzontale in modo da ottenere sei rondelle.
In questo caso potrete usare anche la gelatina che abitualmente ricopre questi medaglioni, evitando così di prepararla.
Ricavate ora dalle fette di pane sei dischetti, imburrateli e copriteli di gelatina tritata, se non l'avete a disposizione, la preparerete seguendo una delle ricette specifiche.
Sulla gelatina mettete una rondella di patè e su questa adagiate un cuoricino ricavato con l'apposito stampino, dal tartufo affettato sottilmente.

Disponete anche questi canapès sul piatto da portata dove avete giê sistemato i primi e servite.