

# Croquants gourmands au saumon

J'aime bien surprendre dès l'apéritif... Rien de mieux pour ouvrir l'appétit de vos invités que de belles bouchées appétissantes et gourmandes. Alors régalez-les avec ces croquants gourmands à la mousse de saumon! Ces petits croquants peuvent être servis également lors d'un buffet, un apéritif dînatoire ou même en entrée (dans ce cas réalisez des rectangles de brick plus grands).

Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez [ici](#)...



Croquants gourmands au saumon

**Ingrédients pour environ 12**

# Croquants gourmands

- 40 g de saumon fumé
- 120 g de crème fraîche liquide entière
- 25 g de mascarpone (pour une meilleure tenue de la chantilly)
- une cuillerée à café de jus de citron
- poivre moulu (j'ai utilisé du poivre Voatsipérieféry que vous pouvez acheter en ligne en cliquant [ici](#)). Mais vous pouvez choisir le poivre qui vous convient le mieux.
- des feuilles de brick
- un peu de beurre (ou mieux du ghee, c'est-à-dire du beurre clarifié que l'on trouve dans les épiceries indiennes. Il a l'avantage de supporter de hautes températures sans brûler et il est moins gras que l'huile. Si vous avez du mal à en trouver, il est facile de le faire soit même: voir la vidéo en fin d'article)
- une petite boîte d'oeuf de saumon ou de truite
- quelques brins de ciboulette

## Matériel

- un mixeur
- du film alimentaire
- une poche à douille jetable et une douille de votre choix. Vous pouvez en acheter en cliquant sur la photo ci-dessous.



LIHA0 Poches à Douille Jetables en Plastique pour Glaçage  
Gâteau by Paquet de 100 pièces

## Préparation

- Coupez le saumon fumé en tout petits morceaux.



Coupez le saumon fumé en  
tout petits morceaux

- Portez à ébullition la crème et le saumon fumé.



Portez à ébullition la crème  
et le saumon fumé

- A ébullition coupez le feu. Filmez et laissez retomber en température: cela va permettre de mieux infuser et de pas perdre d'arômes. Mettez au frais jusqu'à ce que la crème soit bien froide. Vous pouvez préparer cette »infusion » la veille et la garder au frais toute la nuit pour terminer la recette le lendemain.



Filmez et laissez retomber  
en température.

- Quand la préparation est bien froide mixez-la.



Mixez la préparation

- Dans un bol versez le mascarpone , le jus de citron, le poivre et la préparation à base de saumon et montez-le tout en chantilly.



Montez-le tout en chantilly

- Versez le tout dans une poche à douille et réservez au frais.



Versez le tout dans une poche à douille

- Découpez les feuilles de brick en rectangles (3 cm sur 4 cm).



Découpez les feuilles de brick en rectangles

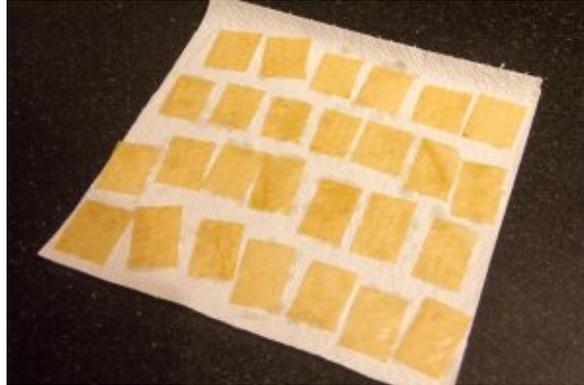
- Appliquez le ghee ou le beurre fondu sur les deux faces des rectangles de brick à l'aide d'un pinceau. Puis déposez une autre plaque ou un autre silpat sur les feuilles de brick: cela permettra aux petites rectangles de rester bien plats pendant la cuisson.



Appliquez le ghee sur les deux faces des rectangles de brick

- Passez les feuilles de brick au four à 180° pendant environ 12 mn. Puis ôtez la plaque que vous avez mise par dessus et continuez la cuisson encore deux ou trois minutes. Surveillez la cuisson: les feuilles sont très

fines...Elles doivent être dorées mais pas brûlées. A la sortie du four laissez-les retomber à température ambiante. Vous dresserez la mousse un heure avant de servir.



Passez les feuilles de brick au four

- Pour le montage: **vous aurez besoin de trois petits rectangles par croquant.** Pochez de la mousse sur deux rectangles. Superposez-les puis coiffez le tout du dernier petit rectangle.



Terminez en posant le dernier rectangle

- Ciselez un ou deux brins de ciboulette. Puis déposez quelques œufs de saumon et des petits brins de ciboulette sur chaque croquant. Présentez sur un joli plat...



Croquants gourmands de saumon

Vous allez adorer!



Croquants gourmands de saumon



Croquants gourmands de saumon

Le beurre clarifié ou Ghee: comment le préparer...