Мус зі сьомги

Мус або пінник (фр. mousse «піна») зі сьомги – це легка та оригінальна закуска, що прикрасить будь-який стіл й готувати її просто та швидко.

Ніжний рибний мус особливо смакуватиме у зимову пору.

- 300 г копченого або соленого філе сьомги
- 400 г вершків
- 10 г листкового желатину
- 1 лимон
- сіль, перець

Намочити листки желатину в холодній воді. Нарізати сьомгу невеликими шматками, видаляючи темні частини.

Покласти сьомгу в блендер, добавити сік лимону, перець та збити до утворення пухкої однорідної маси.

Міксером збити вершки.

Желатин вийняти з води та на вогні розчинити у маленькій каструльці з ложкою води.

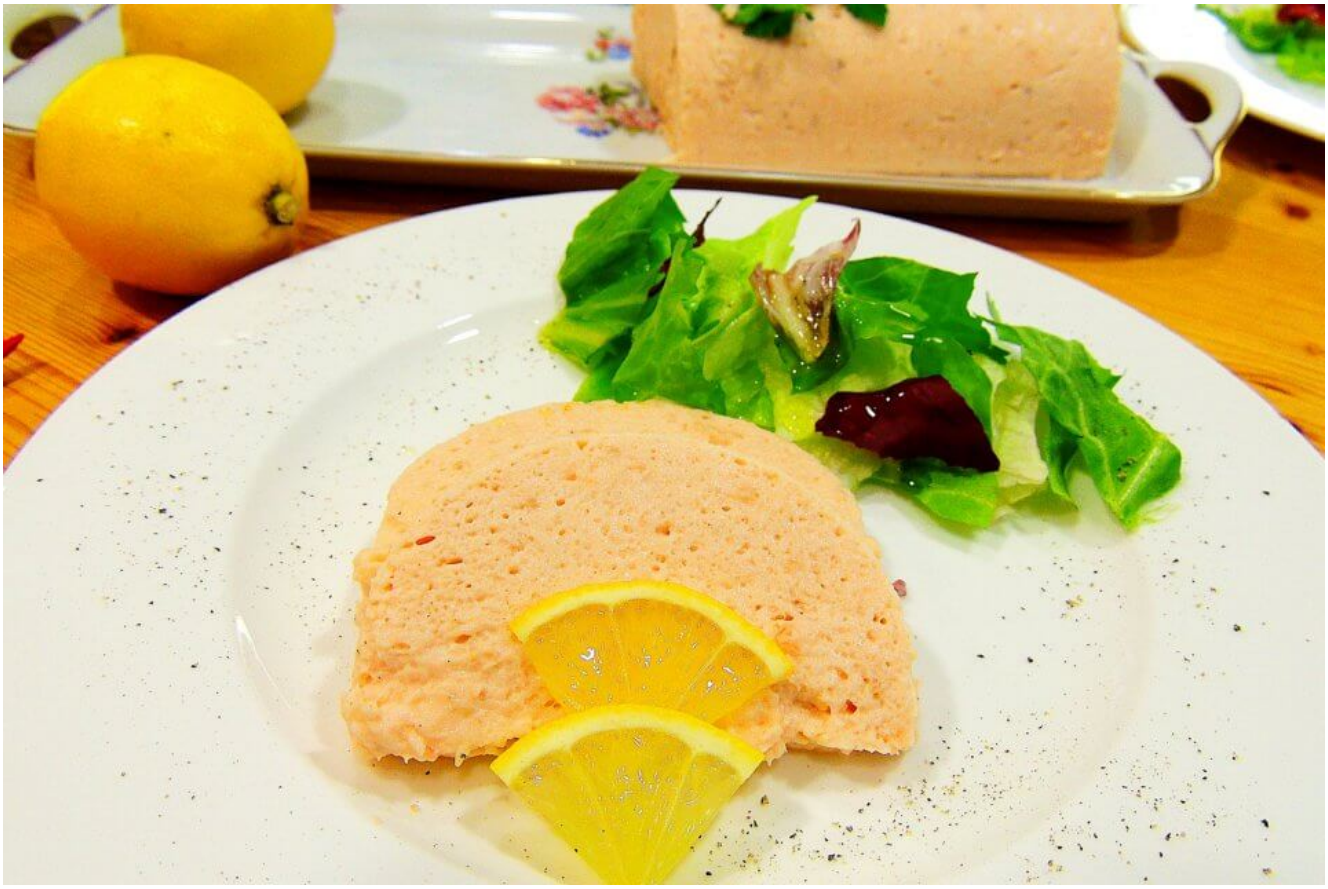
Тоненькою цівкою влити желатин у рибну масу, легко помішуючи дерев'яною ложкою. Додати попередньо збиті вершки.

> *Скуштувати на сіль, оскільки філе сьомги уже солоне, можливо вона більше у цій страві не знадобиться.*

Крем залити у порційні формочки чи одну велику форму. Мус поставити на 2 години або на ніч у холодильник.

Перед тим як подавати до столу, формочки з мусом занурити на хвилинку в гарячу воду і викласти мус на тарілку догори дном. Якщо це була загальна форма, мус можна нарізати скибочками. Можна прикрасити салатом і скибкою лимону, або ж на маленьких тостиках чи з крекером.

Tomato
OXO
ml
500
400
300
200
100

Tomato

Tomato