



# Mousse de saumon et de truite fumée



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

150 grammes de filets de saumon (cru)  
150 grammes de truite fumée  
150 grammes de fromage à la crème  
1 1/2 cuillères à soupe de crème de raifort  
poivre  
1 bouquet d'aneth  
3 tranches de pain complet (grillées et coupées en bâtonnets)

## Méthode de préparation

- 1.** Pochez ou faites cuire à la vapeur le filet de saumon et laissez-le refroidir. Émiettez-le. Mélangez-le avec la truite fumée, le fromage à la crème et la crème au raifort. Mixez le tout au blender ou au mixeur plongeur. Salez et poivrez généreusement.
- 2.** Servez la mousse dans des verrines. Garnissez-la d'aneth. Accompagnez les verrines de bâtonnets de pain.