

Tiramisu à la truite fumée et au citron vert



Ingrédients pour 8 verrines:

<i>Pâte à blinis</i> (pour une vingtaine) :	300g de truite fumée
150g de farine de blé	200g de mascarpone
150g de farine de maïs	400g de yaourt à la grecque
3 oeufs	2 citrons verts
30cl de lait	1 petit bouquet d'aneth
1/2 sachet de levure de boulanger instantanée type "Briochin"	1 petit bouquet de ciboulette
75g de beurre	sel, poivre, mélange 5 baies

Préparation:

- *Blinis*: mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes. Laisser reposer 1 heure à température ambiante. Faire cuire les blinis dans une poêle à blinis antiadhésive en formant des galettes de 10cm de diamètre avec une cuillère et les retourner lorsque la 1ère face est dorée. Puis cuire la seconde face.
- Mélanger le mascarpone et le yaourt à la grecque: saler, poivrer, ajouter les 3/4 du jus d'1 citron et son zeste ainsi que les herbes finement ciselées.
Rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Déposer un blinis recoupé à l'aide d'un emporte-pièce au diamètre des verrines. Répartir la moitié du mélange mascarpone/yaourt puis la moitié de la truite fumée coupée en petits morceaux. Déposer un deuxième blinis puis la deuxième couche de mélange yaourt/mascarpone. Terminer par quelques morceaux de truite fumée. Décorer d'une demi rondelle de citron vert, d'un brin d'aneth et d'un petit blinis coupé en forme d'étoile par exemple.