

Tiramisu de saumon fumé

60 g de crackers salés (type TUC) -
150 g de mascarpone
300 g de saumon fumé
1 œuf
1 citron
3 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
1/2 échalote hachée
quelques gouttes de Tabasco rouge
Sel, poivre, baies roses



Écraser grossièrement les crackers. Les répartir au fond de verrines transparentes. Mixer finement 200 g de saumon avec le jus de citron et l'échalote. Ajouter le mascarpone, le jaune d'œuf. Saler, poivrer et ajouter quelques gouttes de Tabasco. Mixer à nouveau.

Monter le blanc en neige ferme. L'ajouter délicatement dans la préparation au mascarpone et au saumon. Ajouter la ciboulette et rectifier si besoin d'assaisonnement. Remplir une poche à douille avec la préparation, et répartir le tout sur les crackers dans les verrines. Découper des ronds dans le reste de saumon, et les répartir sur les verrines. Ajouter quelques baies roses et réfrigérer au moins une heure avant de servir.

