



Roulé de sandre à la mousseline de saumon



2 filets de sandre, 150 g de saumon, 150 g de crème fleurette entière une belle poignée de grandes feuilles d'épinards blanchies, quelques moules cuites et décortiquées ou 1 lanière de filet de saumon ou quelques asperges. Sel, poivre, Tabasco.

Préparation

Couper le filet de saumon en dés et le mixer **finement** avec 50 g de crème fleurette très froide. Débarrasser dans un cul de poule et, sur glace, incorporer 100 g de fleurette. Rectifier l'assaisonnement. On obtient ainsi une mousseline de saumon.

Émincer le sandre. Étaler sur le plan de travail un grand papier film, déposer les tranches de sandre en les faisant se chevaucher légèrement.

Recouvrir d'une fine couche de feuilles d'épinards [blanchies 10 secondes à l'eau bouillante salée et soigneusement séchées sur du papier absorbant]. Étaler [sur toute la surface en laissant une bordure de 1cm tout autour] la mousse de saumon à la spatule, sans faire une couche trop épaisse, puis recouvrir d'épinards le tiers inférieur de la préparation [voir photo]. Ajouter selon le goût, une rangée des moules décortiquées ou du saumon ou même quelques asperges vertes cuites « al dente ».

Rouler en boudin hermétique, ajouter au besoin un autre papier film et cuire 15 minutes à la vapeur. Découper en tranches assez épaisses et servir la sauce de base « Mercotte » parfumée au gin et genièvre écrasé, ou au persil, ou à la badiane.

Se déguste chaud ou froid, selon la saison ! Parfait pour un buffet en glaçant à la gelée le dessus, par exemple, et en servant avec une mayonnaise maison.