



Collations

Mousse d'anguille fumée avec biscuit aux noix

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la mousse d'anguille

200 grammes d'anguille fumée (en morceaux)
100 grammes de crème aigre (+ extra pour décorer)
1 cuillère à soupe de persil (haché fin)
1 cuillère à soupe de ciboulette (hachée fin)
pincer poivre de cayenne
branche de cerfeuil (quelques)

Pour le biscuit aux noix

1 paquet pâte filo
30 grammes de noix (hachées fin)
1 jaune d'oeuf

Méthode de préparation

Coupez la pâte en triangles que vous déposez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez les triangles de pâte avec le jaune d'oeuf puis saupoudrez-les avec les noix hachées. Sur les noix badigeonnez de nouveau du jaune d'oeuf et enfournez 10 minutes à 200°C.

Mixez bien lisse les morceaux d'anguille et la crème aigre. Incorporez-y les fines herbes hachées. Réservez au frigo.

Servez la mousse dans des verrines. Décorez avec un biscuit aux noix, le cerfeuil et une touffe de crème aigre. Saupoudrez dessus le poivre de Cayenne.

