




HUG Mini vol-au-vent à la mousse au saumon fumé et au raifort

Une idée exclusive pour apéro de HUG – en collaboration avec Cantadou.

Recette pour env. 50 HUG Mini vol-au-vent

Ingrédients

¼ dl	fond de poisson corsé
400 g	 au raifort
1 dl	crème
120 g	saumon fumé coupé en petits dés
	Jus de citron
	Sel et poivre fraîchement moulu
	Aneth pour la décoration



Préparation:

Faire chauffer le fond de poisson, ajouter le Cantadou et le laisser fondre. Laisser refroidir cette préparation et incorporer les petits dés de saumon fumé ainsi que la crème fouettée bien ferme à la masse au Cantadou. Assaisonner de sel, de poivre et de jus de citron, puis placer au réfrigérateur au moins 2 – 3 heures. Dresser cette masse dans les mini vol-au-vent au moyen d'un sac à douille et décorer d'aneth.

Variation:

Le saumon fumé peut également être remplacé par des filets de truite fumée.

