 **Aspics de saumon**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/05/Aspics-de-saumon-DSCN8232.jpg) **Pour 4 Croquants gourmands**

**- 2 dos de** [**saumon**](http://recettes.de/saumon)**- ½ citron  
- 100 ml de crème liquide  
- 25 ml (21 g) de vin blanc sec  
- 4 g de gélatine (2 feuilles)  
- quelques brindilles de thym citron  
-** [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) **- sel & poivre du moulin**

**4 empreintes ½ sphère**  
Mettre le saumon dans une casserole. Le couvrir d'eau.  
Ajouter quelques brindilles de thym citron et saler avec du [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/).  
Porter à frémissement et laisser cuire 5 minutes.  
Laisser refroidir avant d'égoutter.  
Peser 200 g de saumon, le couper en dés.  
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Presser le citron : J'en ai obtenu 4 cuillerées à soupe.  
Faire chauffer le vin blanc et y dissoudre la gélatine.  
Mettre dans le bol du mixeur, le saumon, le jus de citron et la crème Mixer pour obtenir une purée fine.  
Ajouter le vin blanc et poivrer.  
Mixer encore pendant quelques secondes.  
Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel si besoin.  
Remplir les empreintes avec la préparation. Lisser la surface avec le dos d'une cuillère.  
Couvrir et réfrigérer pendant au-moins deux heures avant de démouler.