 **Mousses de saumon florentine**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/12/Mousse-de-saumon-florentine-06-12-2008-165-copie.jpg) **Pour 4 gourmands**  
 **- 300 g de chair de saumon   
- 1 œuf   
- 300 g de crème fraîche (225 g + 75 g)   
- 70 g de beurre (20 g + 50 g) + un peu pour les moules   
- 1/2 blanc de poireau   
- 1 petit oignon   
- 1 gousse d'ail   
- 10 g de Maïzena   
- 1 càc de fumet de poisson   
- 375 g de vin blanc   
- 1 sachet de court-bouillon (ou arêtes de poisson)   
- muscade   
- sel & poivre du moulin   
- carottes   
- 1 pomme de terre   
- quelques haricots verts   
- 500 g de feuilles d'épinards   
- ciboulette**

**4 petits ramequins  tapissés de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 150°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

**Les mousses :**Mixer le saumon avec sel & poivre et un peu de muscade râpée.  
Incorporer l’œuf puis 225 g de crème et 20 g de beurre. Mixer pour obtenir une mousse ferme et légère.  
Répartir la préparation dans les moules. Couvrir et laisser une heure (minimum) au réfrigérateur.  
Au moment du repas, les faire cuire pendant 15 min.

**Les légumes :**Couper les carottes et la pomme de terre en tronçons de longueur égale (environ 3 cm) et les faire cuire à l'eau salée (environ 20 min).  
Faire cuire quelques haricots verts ou les pointes d'asperges [**al dente.**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)Faire fondre 30 g de beurre et tourner les légumes dedans pour les glacer.  
Réserver.  
Faire blanchir les feuilles d'épinards. Les égoutter à fond, puis les réchauffer avec 20 g de beurre, sel & poivre.  
Ou tout simplement les faire dégeler à feu doux dans une poêle avec 20 g de beurre.  
Au moment du service, faire réchauffer les légumes.

**La Sauce :**Mettre dans une casserole le vin blanc, l'oignon, l'ail, le poireau grossièrement émincés, les arêtes de poisson (je n'en avais pas, j'ai mis un sachet de court-bouillon). Saler, poivrer et faire cuire à couvert et à frémissement pendant 30 min.  
Passer la sauce au chinois.  
Remettre sur le feu pour faire réduire un peu. Réserver.  
Mélanger 75 g de crème avec la Maïzena et le fumet de poisson.  
Pendant la préparation des assiettes, Faire réchauffer le fond de sauce au vin blanc, ajouter la crème et laisser frémir 2 min pour lier la sauce.

**Finition :**Démouler les mousses sur des assiettes chaudes.  
Entourer de sauce. Parsemer de ciboulette.  
Disposer les petits légumes réchauffés.

**Le Top :**Faire cuire 4 écrevisses dans un court-bouillon pendant 8 min environ.  
Égoutter et les poser sur les assiettes.