**Mignardises à la mousse de saumon**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/01/mignardises-a-la-mousse-de-saumon-p1030808-r-copy.jpg) **Pour 20 Mignardises**

**- 2 feuilles (4 g) de gélatine**  
**- 250 g (200 + 50) de** [**saumon**](https://recettes.de/saumon) **(1)  
- 1 càc de jus de citron**  
**- ½ à 1 càc de 4 épices**  
**- 125 g de crème fleurette**  
**- Poivre du moulin**  
**- œufs de saumon et aneth pour le décor**

**1 plaque d'empreintes en silicone**

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée.  
Porter la crème fraîche à ébullition.  
Retirer du feu et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
Couper 200 g de saumon en dés et le mixer avec le citron et les épices.  
Verser la crème tiède et mixer pour obtenir une mousse bien lisse.  
Couper le reste du saumon très finement et le mélanger à la mousse.  
Remplir les empreintes  en essayant de ne pas laisser de vide.  
Déposer au congélateur pour 2 heures au-moins (plusieurs jours pour moi).  
Quelques heures avant le service, démouler les mignardises  
et les poser sur les blinis.  
Vous pouvez les décorer avant de les proposer, d’œufs de saumon et d'aneth.