 **Crémeux de chou-fleur**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/10/Cr%C3%A9meux-de-chou-fleur-au-saumon-fum%C3%A9-septembre-2009-124-copie.jpg) Pour 4 Croquants-Gourmands :**

**- 300 g de fleurettes de chou-fleur  
- 3 càs de jus de citron  
- 90 g de crème liquide ( 45 g + 45 g)  
- 1 càc d'huile de noix  
- sel & poivre du moulin  
- noix de muscade  
- paprika  
- 4 tranches de saumon fumé  
- 8 tomates cerise  
- persil et ciboulette  
- Huile d'olive**

Couper le saumon en dés.  
Faire cuire les fleurettes de chou-fleur à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient très tendres.  
Les égoutter. En peser 200 g.  
Mixer le chou-fleur avec 45 g de crème, le citron et l'huile de noix.  
Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée.  
Battre le reste de crème en Chantilly. Saler et poivrer légèrement.  
Mélanger délicatement les 2 préparations.  
Mettre un peu de saumon au fond des verrines.  
Répartir la mousse de chou-fleur.  
Laisser reposer 2 heures minimum.  
Au moment de servir, ajouter le reste de saumon, saupoudrer légèrement de paprika puis décorer avec des herbes et les tomates cerises.  
Arroser de quelques gouttes d'huile d'olive.