 **Crémeux de chou-fleur**

** 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.