 **Crémeux au saumon fumé**

 **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**- 100 g de saumon fumé
- 150 g de mascarpone
- 200 g de crème liquide
- 1 citron
- 2 càs de vodka
- 2 càs d'aneth haché
- 1,5 feuille de gélatine (3 g)
- piment d'Espelette
- sel & poivre du moulin
- tranches de pain de mie**

**Empreintes en silicone de la forme souhaitée**

* Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.
* Couper le pain de mie à la forme des empreintes.
* Couper le saumon en dés.
* Mélanger le mascarpone avec la Vodka.
* Ajouter le saumon, le zeste de citron, l'aneth, un peu de piment d'Espelette, du sel et du poivre.
* Presser le citron et faire tiédir le jus. Dissoudre la gélatine ramollie dans ce jus.
* Ajouter la gélatine à la crème de mascarpone, vérifier l'assaisonnement et bien mélanger.
* Remplir les empreintes.
* Poser une tranche de pain de mie sur chaque empreinte en appuyant un peu pour la faire adhérer.
* Mettre les empreintes au congélateur.
* Lorsque la mousse a durci, démouler les crémeux et les conserver au réfrigérateur.