 **Crémeux au saumon fumé**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2010/12/Cr%C3%A9meux-au-saumon-fum%C3%A9-DSC_8626_6423.jpg) **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.