

Dôme de saumon fumé

Ingrédients pour 6 dômes :

- 1 échalote
- 50 g de pousse d'épinards
- 300 g de fromage frais de type Philadelphia
- 6 à 8 grandes tranches de saumon fumé
- Sel & poivre

Préparation :

A l'aide de l'Extra Chef, hachez finement l'échalote.

Ajoutez les pousses d'épinards et hachez.

Retirez la lame et ajoutez le fromage frais.

Salez et poivrez puis mélangez.

Ne mélangez pas de trop afin de conserver la consistance du fromage.

Chemisez chaque alvéole du moule à dômes d'une tranche de saumon fumé en faisant en sorte qu'elle dépasse de 3 cm tout autour.

Garnissez les alvéoles du mélange de fromage frais, rabattez le saumon pour fermer les dômes et tassez légèrement.

Placez au réfrigérateur pour au moins 20 minutes.

<http://philomavie.blogspot.com>