

Dômes de saumon fumé

1 échalote

50 gr de pousses d'épinards

300 gr fromage frais type Saint
Môret, Philadelphia...

Sel, poivre

6 grandes tranches fines de saumon
fumé environ 300 gr



A l'aide de ***l'Extra Chef***, hacher finement l'échalote épluchée. Ajouter les pousses d'épinards et hacher. Retirer la ***Lame*** et ajouter le fromage frais, saler légèrement, poivrer à volonté et mélanger délicatement à l'aide de la ***Spatule Silicone*** pour conserver la consistance du fromage.

Placer le ***Moule à Dômes*** dans la ***Boîte Igloo 2.25L*** et chemiser chaque alvéole avec une tranche de saumon fumé en faisant en sorte qu'elle dépasse d'environ 3 cm tout autour. Garnir les alvéoles du mélange de fromage frais, rabattre le saumon pour fermer des Dômes et tasser légèrement. Placer au réfrigérateur minimum 20 minutes...

Variantes :

Dômes italiens : Remplacer le saumon par 12 tranches fines de jambon de Parme ou de Serrano que vous poserez en croix

Dômes de saumon au chèvre frais : Remplacer le fromage frais par du fromage de chèvre frais type Petit Billy