

GATEAU AUX DEUX SAUMONS ET A LA MOUSSE DE MERLAN



Ingrédients pour 8 personnes :

- *500 g de pommes de terre (*j'ai utilisé des pommes de terre nouvelles*)
- *200 g de filet de merlan sans arêtes
- *200 g de crème fraîche
- *2 blancs d'oeufs
- *1 rond de pâte feuilletée
- *200 g de saumon fumé
- *250 g de saumon frais
- *1 poignée de semoule fine (facultatif)
- *quelques brins d'aneth
- *quelques branches de persil frais
- *50 g d'oeufs de saumon (*j'ai utilisé des oeufs de lump mais bien sûr les oeufs de saumon donnent un effet plus raffiné*)
- *150 g de fromage blanc
- *gros sel, poivre, persillade

Nettoyez les pommes de terre et faites-les cuire sans les éplucher pendant 10 à 15 mn, de façon à ce qu'elle soient encore fermes. Pelez-les et coupez-les en rondelles assez fines. Réservez. Hachez au robot le filet de merlan que vous aurez préalablement coupé en morceaux. Dans le bol du robot ajoutez une pincée de gros sel, la crème et les blancs d'oeufs et actionnez à nouveau le robot. Ajoutez ensuite une cuillère à café de persillade et du persil ciselé, mélangez.

Préchauffez votre four à 220°.

Chemisez un moule à manqué démontable de 22 cm de papier sulfurisé et garnissez le fond avec un rond de pâte feuilletée de même dimension (*sur ce fond de pâte j'ai étalé une poignée de semoule fine pour qu'elle absorbe le jus de cuisson du poisson. Ceci est valable aussi pour les tartes à fruits juteux*).

Étalez sur la pâte feuilletée le saumon frais débarrassé de sa peau et coupé en tranches fines. Sur le saumon versez ensuite la mousse de merlan et lissez. Sur la mousse de merlan placez sur toute la surface le saumon fumé détaillé en lamelles. Puis enfin garnissez avec les rondelles de pommes de terre rangées en rosace.

Enfournez et cuire environ 25/30 mn.

Au moment de servir, placez votre gâteau sur un plat et décorez avec les oeufs de saumon et des feuilles d'aneth.

Dans un bol mélangez le fromage blanc avec un peu de persillade, salez et poivrez.

Lorsque vous passerez à table, coupez le gâteau en parts et servez dans chaque assiette avec une cuillère à soupe de fromage blanc.