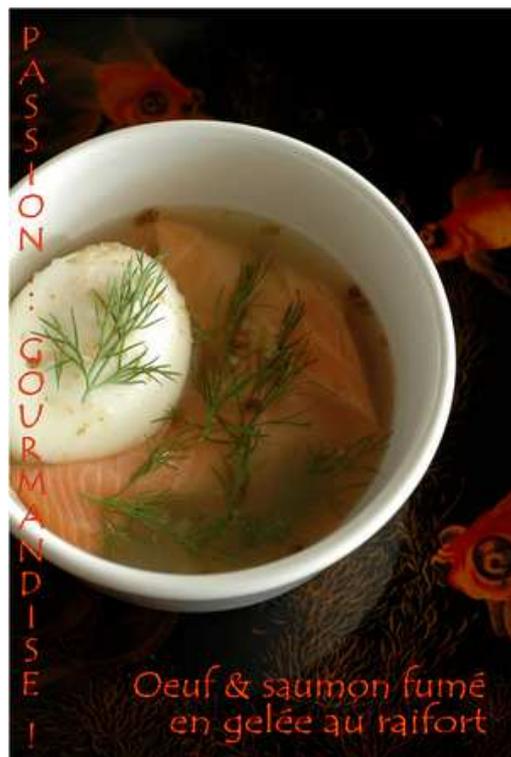


OEUF & SAUMON FUME EN GELEE AU RAIFORT & CITRON VERT

Préparation : 20 min

Cuisson : 4 à 6 min selon la grosseur des oeufs

Réfrigération : 4 heures au moins



6 œufs

4 cuillères à soupe de vinaigre blanc

le jus et le zeste d'un citron vert

1 cuillère à café de raifort

1 sachet de Gelée Cristal (Maggi)

6 tranches de saumon fumé

aneth

poivre du moulin

coriandre en graines (facultatif)

- 1 Faire cuire les œufs dans une grande casserole d'eau salée additionnée du vinaigre blanc. A ébullition, plonger les œufs et les faire cuire pendant 4 à 6 min selon la grosseur des œufs (les miens étaient gros donc 6 min). On obtient des œufs mollets où le blanc est cuit mais le jaune encore liquide. Au bout de ce temps, plonger les œufs dans un bain d'eau froide puis les écaler et réserver.
- 2 Mélanger 40 cl d'eau avec 1 sachet de Gelée Cristal en remuant au fouet et porter à ébullition. Retirer du feu, ajouter le raifort, le jus et le zeste de citron ainsi qu'un peu d'aneth ciselé. Laisser tiédir.
- 3 Verser un peu de gelée dans 6 ramequins, y déposer un œuf et une tranche de saumon fumé par ramequin, une petite branche d'aneth, quelques grains de coriandre pour les amateurs, puis répartir le reste de gelée.
- 4 Couvrir d'un film alimentaire et mettre au frais pendant 4 heures au moins (voire une nuit si on le fait la veille).
- 5 Sortir les ramequins 20 min avant de les déguster et servir avec une tranche de pain grillée.
- 6 On pourra remplacer le saumon fumé par un autre poisson fumé comme de la truite ou du haddock.