MOUSSELINE DE POISSONS

Pour 4 personnes

- 500 g de poisson en filet (saumon, sole, cabillaud, ...)
- 2 blancs d'oeuf
- 10 cl de crème fraîche
- sel, poivre

Nettoyer les filets de poisson et les couper en dés.
Passer la chair au mixer.
Ajouter les deux blanc d'oeufs et continuer à mixer : lorsque la préparation est bien fine mettre dans un ramequin 15 min au frigo.
Retirer la préparation du frigo et incorporer de la crème (assez bien afin que la préparation ressemble à une mousse épaisse) salez et poivrez.
Remettre au frigo 10 min.
Pendant ce temps beurrez des ramequins et chauffer de l'eau pour le bain-marie.
Retirer de frigo et mouler la mousseline, lustrer le dessus avec de l'eau froide.
Mettre au four 120°C au bain-marie dont l'eau a été chauffée auparavant.
Laisser cuire 25-30 min.
Démouler.

Servir frais ou chaud