

# Verrines de Mousse de Saumon et Crème de Chèvre : L'Équilibre Parfait

---

## Les Ingrédients Clés

- Saumon fumé : mixé finement pour une texture légère.
- Fromage de chèvre frais (type Petit Billy) : à privilégier par rapport aux fromages affinés pour ne pas masquer la délicatesse du saumon.
- Crème liquide entière (30% MG minimum) : indispensable pour détendre le chèvre et monter la mousse de saumon.
- Assaisonnement : jus de citron, aneth frais, ciboulette ciselée et poivre du moulin pour équilibrer le gras du poisson.

## Préparation et Astuces de Réussite

- Température des ingrédients : veillez à ce que le saumon, le fromage et la crème soient bien froids avant de commencer pour éviter que la mousse ne s'affaisse.
- Texture : utilisez une poche à douille pour un montage professionnel et une répartition nette des couches.
- Repos : laissez reposer les verrines au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de servir pour permettre aux saveurs de se diffuser.
- Garniture : ajoutez des baies roses ou des œufs de lump sur le dessus pour apporter du croquant et rehausser la couleur orangée du saumon.

## Conservation et Service

- Note importante sur la congélation : pour préserver la texture et la sécurité sanitaire, ces verrines à base de produits frais ne doivent pas être congelées.
- Conservation : respectez la chaîne du froid (0°C à +4°C) et consommez les verrines dans les 24 heures suivant leur préparation.
- Température de service : sortez les verrines du réfrigérateur juste avant la dégustation pour une température idéale comprise entre 4°C et 6°C.