## **GELÉE D'ÉTOILES DE LA MER**

Ingrédients
10 feuilles de gélatine
1 demi-litre d'eau
1 citron
Sel, poivre
Un œuf
150 g de saumon fumé
Paillettes d'algues

## Préparation:

Tremper les 10 feuilles de gélatine

Chauffer le demi-litre d'eau avec le jus du citron, le sel et le poivre et y faire fondre la gélatine préalablement essorée

Retirer du feu et y rajouter l'œuf dur émietté, les 2/3 du saumon fumé coupé en petites lanières et les paillettes d'algues

Mélanger le tout, le verser dans un plat et faire prendre au réfrigérateur Détailler en étoiles, poser au centre le reste du saumon fumé, l'œuf et les paillettes d'algues.



Recette personnelle proposée par Laurence R Troc-recette du 14 / 02 / 2018 à Trédarzec

