



Hémérocailles farcies à la mousse au saumon fumé

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine), hypotoxique et végétalien.

Par : Cuisine l'Angélique

RENDEMENT : **315 ML** (1 1/4 tasse)

PRÉPARATION : **15 MINUTES**

INGRÉDIENTS

- 200 g de saumon fumé à froid (ou de truite, fumée à froid)
 - 100 g de tofu soyeux extra ferme (ou de fromage à la crème, si vous ne suivez pas de régime excluant les produits laitiers)
 - 1 oignon vert, haché
 - 10 ml (2 c. à thé) de jus de lime, fraîchement pressée
 - 5 ml (1 c. à thé) de zeste de lime bio
 - 2,5 ml (1/2 c. à thé) de thym frais, ciselé (ou plus, au goût)
 - 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'estragon frais, ciselé (ou plus, au goût)
 - 0,5 ml (1/8 c. à thé) de sel
- Hémérocailles, pour le service



PRÉPARATION

Mousse :

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du robot culinaire.
2. Réduire en purée jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène. Goûter et, au besoin, ajouter un peu de sel, au goût (la teneur en sel varie d'une sorte de saumon fumé à l'autre, ainsi, il est mieux d'ajuster seulement une fois que la mousse est terminée).
3. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir. Il est toujours préférable de réfrigérer pendant quelques heures pour permettre à la mousse de bien s'imprégner de tous les arômes de chaque ingrédient.
4. Se conserve 4 jours au réfrigérateur.

Hémérocailles farcies :

1. Cueillir les fleurs juste avant le service (pour éviter qu'elles ne flétrissent). Retirer le pistil et les étamines.
2. Farcir délicatement avec la mousse en utilisant, si désiré, une douille à pâtisserie.
3. Servir immédiatement. Pour une présentation attrayante, déposer les hémérocailles farcies dans une assiette de service et décorer avec d'autres variétés de fleurs comestibles.

Une entrée florale originale qui impressionnera à coup sûr vos invités!

CONSEIL PRATIQUE

* Cette recette est végétalienne en utilisant la version avec le tofu comme ingrédient, tel que mentionné plus haut.

Note : La mesure du saumon fumé et du tofu est donnée en grammes pour une précision optimale.

VARIANTE

Vous pouvez utiliser une panoplie de recettes différentes pour farcir vos hémérocailles.

Autres suggestions :

- Véré-nâté nomme et hetterave

~~[Végé-pâté](#)~~

- [Végé-pâté](#)
- [Avocat et crevettes](#)
- [Oeufs et betteraves](#)