

❧ *Saumon persillé* ❧

(40 pièces)

- 1.5 kg de saumon
- 1.5 litre d'eau
- 60 g de gelée
- 1 bouquet de persil
- ½ gousse d'ail
- 10 œufs durs
- 3 tomates

Pocher le saumon quelques minutes dans 1.5 litre d'eau. Ecumer et réserver.

Ajouter la gelée. Cuire quelques minutes et laisser refroidir.

Hacher ail et persil. Hacher l'œuf, jaunes d'un côté et blancs de l'autre. Couper la tomate en petits dés (juste la chair et la peau). Monter l'aspic en couches successives en refroidissant entre chaque couche.