**Timbale à mousse de saumon**

**2 dl de crème**
**écrevisses**
**5 cl de bouillon de légumes**
**2 feuilles de gélatine**

**concentré de tomates**
**100 g de saumon fumé**
**cognac**
**les œufs de saumon**
**aneth**

Gardez autant d'écrevisses que d'assiettes que vous allez faire. Retirez les queues et enlevez le tractus intestinal. Gardez en plus un certain nombre de queues nettoyées séparées.

Réduisez-les en purée avec le saumon fumé en portions égales et avec un filet de crème. Ajoutez une cuillerée de concentré de tomates et un peu de cognac. Fouettez le reste de la crème. Mélanger avec la préparation de la purée. Dissolvez la gélatine trempée dans du bouillon de légumes chaud et mélangez avec le reste.

Versez la préparation dans des bols tapissés de film plastique. Laissez reposer quelques heures au réfrigérateur. Réduisez des tomates fraîches en passata et conservez-les dans un endroit frais. Mettez les assiettes que vous allez utiliser dans le réfrigérateur.

Versez un fond de passata dans une assiette. Déformez une timbale et mettez-la en place. Terminez avec une écrevisse, des queues, des œufs de saumon et un brin d'aneth.