



Cigni in rosa

Ingredienti

Per la pasta choux:

6 uova

1/2 litro d'acqua

260 g di farina

160 g di burro

1 pizzico di sale

Per la mousse al salmone:

500 g di Philadelphia classico

150 g di Philadelphia al salmone (confezione con monoporzioni)

150 g di salmone affumicato tritato al mixer

uova di lompo rosse per decorare

Procedimento per fare i bignè a forma di cigno: mettere in una casseruola l'acqua, il burro a pezzetti e il sale e portare ad ebollizione; togliere dal fuoco e verare a pioggia la farina amalgamando bene e rimettere sul fuoco, mescolando continuamente fino a che non si stacca la pasta dalle pareti con un rumore tipo sfrigolio. Mettere il composto in una terrina e fare un po' raffreddare, dopo aggiungere le uova una ad una amalgamando bene prima di inserire la successiva.

Mettere il composto in una tasca da pasticceria con bocca a stella e fare dei bignè leggermente ovali



e per ciascuno di essi fare i colli dei cigno facendo delle ESSE di pasta.



Cuocere a 200° per circa 20-30 minuti regolandosi con il colore, devono essere ben dorati.

Una volta cotti e freddi, tagliare la calotta ad ogni bignè e poi tagliare la calotta a metà nel senso più lungo (le ali).

Preparare la mousse di salmone amalgamando bene i due tipi di Philadelphia col salmone tritato.

Mettere la mousse nella tasca da pasticceria e farcire la base dei bignè, infine assemblare i colli e

le ali di lato.

Guarnire con uova di lompo.

(ricetta di Marble - cookaround)