

**Courte description : Quoi de plus rafraîchissant qu'un aspic.
Accompagne bien craquelins et pains.
Préparation rapide et vos invités se régaleront !**



Aspic au saumon *Entrée / amuse gueule*



Temps de préparation : 15 minutes Donne 6 tasses
Cuisson : 5 à 10 minutes
Réfrigération : 4 heures ou plus

Ingrédients :

- 1 sachet de gélatine "sans saveur"
- ¼ tasse eau froide
- 1 boîte 10 oz soupe aux tomates
- 1 paquet 8 oz fromage ramolli
- 1 tasse mayonnaise
- ½ tasse relish au cornichon à l'aneth
- 1 c.a. thé jalapenos marinés Jepily hachés finement
- ¼ de tasse céleri haché
- ¼ tasse de poivron vert haché
- ¼ tasse d'oignon vert haché
- 1 boîte 7oz ½ saumon égoutté et émietté
(Ou 2 boîtes 4 oz crevettes hachées)

Préparation : Dans une casserole, saupoudrer la gélatine dans l'eau, laisser reposer 10 minutes pour ramollir. Ensuite ajouter la soupe, le fromage à la crème cuire à feu doux tout en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirer du feu, incorporer le reste des ingrédients et verser dans un moule de 6 tasses (ou 6 à 8 petits moules).

Réfrigérer 4 heures ou jusqu'à fermeté.

Démouler et servir sur des craquelins assortis, ou peut être servis sur un lit de laitue.

Recette offerte par : *Mes Parents Mireille et Gilles Béchard*
Bon Appétit !