

GELÉE DE SAUMON

Ingrédients

1 boîte de saumon 7 oz égoutté

2 œufs dur râpés

1/4 tasse de cornichons sucré haché fin

1/4 tasse de céleri haché fin

1 cuil. a soupe d'oignon haché fin

1/4 cuil. a thé de sel

1 pincée de poivre

1 enveloppe de gélatine dans 1/4 tasse d'eau froide

1 tasse de mayonnaise

1 cuil. a soupe de jus de citron

1– Mélanger tous les ingrédients dans un bol, sauf la gélatine et la mayonnaise.

2– Faire chauffer l'eau a feu doux et dissoudre la gélatine.

3– Mettre la mayonnaise dans un autre bol et y rajouter tout doucement la gélatine, et brasser.

4– Rajouter les autres ingrédients au mélange de mayonnaise et gélatine et mélanger le tout.

5– Graisser un moule et y verser la gelée de saumon. Refroidir 4 heures au frigidaire.