

Ballotins au Saumon Fumé

20 Ballotins



Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

Moule utilisé : 20 Mini-Muffins de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

- 8 feuilles de brick
- 1 oeuf
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 boule de mozzarella
- Ciboulette, Basilic
- 3 cs de crème fraîche épaisse
- Sel & poivre
- 15g d'huile ou de beurre fondu

Réalisation

1. Préchauffer le four à 150°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
2. Couper le disque en 2 puis chaque demi en 3.
3. Huiler ou beurrer les triangles de brick au pinceau.
4. Mettre 3 triangles huilés/beurrés en quinconce dans chaque empreinte pour les muffins ou 2 triangles pour les moules à mini-muffins.
5. Couper le saumon fumé en fines lamelles et la mozzarella en petits cubes.
6. Mettre dans un saladier l'œuf, le fouetter puis ajouter la crème et les herbes.
7. Saler et poivrer (la main légère sur le sel car le saumon fumé en contient déjà beaucoup !!).
8. Ajouter le saumon et le fromage. Mélanger le tout.
9. Garnir les empreintes de préparation et cuire 15 min
10. Déguster sans attendre à l'apéro ou en plat avec du riz ou une salade verte.