

# Pains de saumon

12 pains

🕒 Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Moule utilisé : 12 twists de Guy Demarle



Mon blog : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



@Lesdelicesabelle

## Ingrédients

-4 oeufs

-300g de fromage blanc

-350g de saumon frais

-30g de sauce tomates

-50g de moutarde

-Sel et poivre

-5 échalotes

-Aneth et ciboulette.

-Sauce : 200g de fromage blanc + jus d'½ citron +sel et poivre

## Réalisation

- Préchauffer le four à 160°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Dans le bol d'un robot mixeur, mixer les échalotes.
- Ajouter le saumon coupé en 4.
- Ajouter les oeufs, le fromage blanc, la sauce tomates et la moutarde. Saler et poivrer. Mixer de nouveau.
- Ajouter 2 cs d'aneth. Mélanger.
- Verser dans les empreintes et enfourner 30 min.
- Réserver et garder au frais.
- Sauce : dans un bol, mélanger tous les ingrédients et lisser.
- Servir bien frais avec un peu de sauce. Décorer d'aneth et de ciboulette.