

Croques soufflés au saumon

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min – Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 180 gr de saumon fumé
- 4 œufs
- 200 gr de crème épaisse à 15 % de mg
- 70 gr de gruyère râpé
- 6 tranches de pain de mie sans croûte
- Sel, poivre, aneth ou autres herbes ou épices



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une cuillère magique, un découpoir 9,5 cm, un moule 6 Grands Ronds et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Poser le moule 6 Grands ronds sur la plaque aluminium perforée.
- Disposer le saumon dans le fond des empreintes.
- Fouetter les œufs avec la crème puis ajouter le gruyère.
- Saler, poivrer et ajouter un peu d'aneth.
- Verser l'appareil sur le saumon.
- A l'aide du découpoir, découper les ronds de pain de mie et les poser sur la crème.
- Tasser légèrement pour imbiber le pain de crème.
- Enfourner +/- 20 min et déguster sans attendre.

Bon appétit !



Moule 6 Grands Ronds

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle