

Bouchées Saumon et Tartare

24 Bouchées

 Cuisson : 20 min

Moule utilisé : 24 Mini-Spirales ou 24 Mini-Volcans de Guy Demarle

Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

Bouchées :

- 1 oeuf
- 50g de Skyr
- 30g d'huile
- 75 g de tartare
- 50g de lait
- 2 tranches de saumon fumé
- 100 g de farine

Chantilly :

- 75g de Tartare
- 25g de Skyr

Réalisation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
3. Dans un cul de poule, mélanger l'oeuf avec le skyr, l'huile et le tartare. Ajouter le lait et mélanger.
4. Incorporer la farine jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène. Réserver.
5. Couper le saumon fumé en petits dés et les incorporer à la préparation.
6. Répartir la préparation dans les empreintes aux 3/4.
7. Disposer une toile de cuisson dessus pour éviter que les bouchées ne gonflent trop. Enfourner 20 min.
8. Une fois les bouchées tiédies, les démouler et les réserver sur une grille.
9. Fouetter le Skyr et le Tartare puis garnir les petits creux de crème à l'aide d'une poche à douille.

Les délices à Belle