

Crème brûlée au saumon



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



10 minutes



50 minutes



Facile

INGREDIENTS

150 gr de saumon fumé
4 brins d'aneth
4 jaunes
20 cl de crème

20 cl de lait
cassonade

MATERIEL NECESSAIRE

Ramequins 1 mixeur 1 chalumeau de cuisine

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Mixer le saumon, l'aneth et la crème. Ajouter la lait, les jaunes et assaisonner. Mixer encore et verser dans les ramequins
- 2- Cuire au four à 120° 60 min.
- 3- Laisser refroidir au frais 2 heures
- 4- Au moment de servir saupoudrer de cassonade et brûler au chalumeau de cuisine.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

