

MINI CREME BRULEE AU SAUMON FUME

- **Type de plat** : Amuse-gueule ou entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 15 min
- **Calories** : Moyen



Ingrédients pour 6 personnes

- 25 cl crème liquide
- 2 tranches de saumon fumé
- 2 jaunes d'œuf
- Ciboulette
- 2 cs de sucre roux
- Sel & poivre

Etapes de préparation

1. Mettre votre four à 90°
2. Hachez les 2 tranches de saumon fumé
3. Faites chauffer la crème liquide - dans un saladier, battre les 2 jaunes d'œufs et ajoutez la crème liquide tout en remuant
4. Ajoutez le saumon fumé - mixez à nouveau la préparation
5. Ajoutez la ciboulette ciselée
6. Versez la préparation dans de petits ramequins puis faites cuire 25 minutes
7. Sortez les crèmes lorsqu'elles sont encore tremblotantes puis placez-les au frais pour 2 heures
8. Au moment de les servir, saupoudrez de sucre roux et caramélisez-les au chalumeau
9. Servez aussitôt

