

Entremets au saumon



Pour 5 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 50 minutes (cuisson traditionnelle) ou 20 minutes au bain-marie

- 100 g de saumon fumé
- 3 oeufs
- 25 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 3 gouttes de tabasco
- 2 c à soupe d'oeufs de saumon ou de truite
- Sel
- *Mélange de baies moulues (ou poivre)*
- Quelques brins d'aneth (déco)

Préchauffez le four à 100° C pour une cuisson traditionnelle ou à 170°C pour une cuisson au bain-marie.

Dans un saladier, fouettez les oeufs entiers avec le lait et la crème liquide. Salez légèrement et ajoutez un peu de mélange de baies ou du poivre, puis 3 gouttes de tabasco.

Coupez le saumon en fines lanières à l'aide de ciseaux (plus facile qu'un couteau).

Beurrez 5 ramequins et y répartir le saumon sans tasser.

Versez dessus le mélange oeufs/lait/crème.

Enfournez pour 50 minutes à 100° C (chaleur tournante) ou pour 20 minutes à 170° C au bain-marie. *Pour ce dernier mode de cuisson, disposez vos ramequins dans un plat à bords hauts dont le fond sera recouvert de papier journal ce qui évitera aux ramequins de se déplacer. Versez de l'eau chaude autour des ramequins en veillant à ne pas dépasser 1 cm du bord du ramequin.*

Si vous êtes pressés, vous pouvez éventuellement essayer la cuisson au micro-onde pendant 4 minutes.

Décorez avec des oeufs de saumon ou de truite et quelques brins d'aneth.