

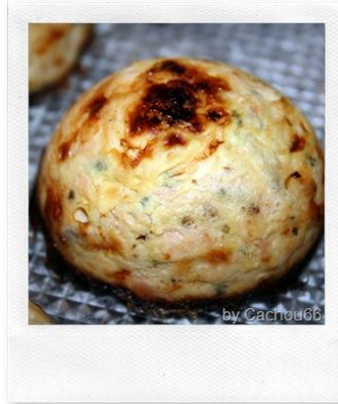


Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



FLAN AUX 2 SAUMONS



Ingrédients pour 12 Demi-sphères: cuisson au four

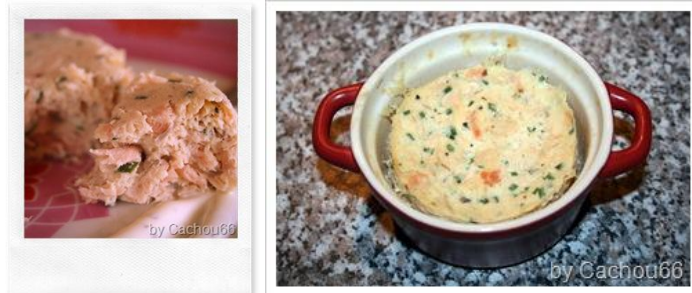
- 500 g de filet de saumon sans peau et sans arête
- 4 tranches de saumon fumé
- 300 ml de crème fraîche épaisse
- 2 œufs
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 cuillère à café de baies roses
- sel et poivre du moulin

Mettre les filets de saumon dans le Varoma du TM31 et cuire à la vapeur. Pendant ce temps, couper grossièrement le saumon fumé et réserver au frais. Une fois le saumon frais cuit à la vapeur, hacher aussi grossièrement et mélanger au saumon fumé.



Ciseler la ciboulette. Battre la crème et les œufs entiers. Moudre les baies roses, le sel et le poivre et ajouter la ciboulette. Ajouter ce mélange aux 2 saumons et bien remuer. Préchauffer le four Th 6 soit 180°C. Répartir la préparation dans les empreintes en silicone, poser la toile silpat sur les empreintes. Cuire 35 à 40 min.

Comme il me restait un peu de farce, j'ai testé la cuisson au micro-ondes: 750 watts pendant 3 min/2 min repos/3 min



J'ai mis le reste de farce dans une mini-cocotte avec son couvercle. On obtient 2 cuissons vraiment différentes. Servir chaud avec une crème chaude à la ciboulette ou froid avec une mayonnaise ou vinaigrette.

<http://cachou66.canalblog.com/>
cachou66@aliceadsl.fr