

FINGERFOOD



Tartelettes de saumon au brocoli

Pour 10 tartelettes :

.....
10 tartelettes snack HUG,
Art. n° 35010
300 g filet de saumon, sans peau
1 brocolis
¾ botte aneth
125 g crème aigre
125 g fromage râpé
3 œufs
50 œufs de truite
sel, poivre
.....

- ❶ Laver le saumon, tamponner et couper en dés. Séparer le brocolis en petits fleurons et hacher finement l'aneth.
- ❷ Mélanger les œufs, la crème aigre, l'aneth et le fromage. Assaisonner. Verser la masse dans les tartelettes, puis garnir de saumon et de brocolis.
- ❸ Déposer les tartelettes sur la grille inférieure du four et les cuire environ 25 minutes. Une fois sorties, garnir de caviar et servir.