

Briochettes de la mer

Pour 12 briochettes

- 300 g de fruits de la mer congelés
- 3 oeufs
- 25 cl de crème liquide
- 1 c à c moutarde
- De la coriandre
- Ciboulette
- Persil
- 2 c à s de farine
- Poivre



dans un saladier battez les oeufs avec la farine.
Ajoutez la moutarde, la coriandre, la ciboulette et le persil.



Mettez la crème liquide, le poivre et très peu de sel.
Ajoutez les fruits de mer.



Dispersez la préparation dans les empreintes.
Faites cuire 25 min th 5/6 (160°C)



Servez avec une petite sauce au beurre citron



Source : Tatagâteau