

Bouchées à la bisque de crevettes, aux crevettes et au saumon fumé



(Pour 10 bouchées)

*250 g de saumon fumé en tranches
450 g de bisque de crevettes
2 œufs
75 g de farine
5 grosses crevettes*

Mélangez la bisque, les œufs et la farine dans un saladier.
Coupez des lanières dans le saumon fumé, de la hauteur de vos empruntes à muffins ou autre moule. Déposez-les contre les parois. Déposez ½ crevette au fond de chaque emprunte, puis remplissez de bisque.
Faites cuire à 200 °C pendant au moins 40 minutes. (Surveillez la cuisson en fonction de votre four)