

Oeufs brouillés au saumon fumé

Préparation et cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

2 tranches de saumon fumé
6 œufs
1 c à c de fumet de poisson déshydraté
2 c à s de crème fraîche épaisse
1 c à s de ciboulette ciselée
6 c à c d'œufs de saumon
Sel et poivre du moulin
Beurre pour la cuisson

Chauffer une casserole remplie d'eau pour un bain-marie.

Tailler les tranches de saumon fumé en petits dés. Casser les œufs en retirant le haut de la coquille et en réservant celles-ci. Les battre légèrement avec le fumet de poisson déshydraté dilué dans 5 cl d'eau tiède. Saler et poivrer.

Beurrer un saladier et y verser les œufs, placer sur la casserole d'eau bouillante sans que le saladier touche l'eau bouillante et faire cuire en tournant constamment à la cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter la crème fraîche, la ciboulette et le saumon. Retirer du bain-marie et répartir dans les coquilles d'œufs réservées. Décorer chaque œuf avec 1 c à c d'œufs de saumon.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>