

Brouillade aux œufs de saumon en corolles

CUISIMAGES

Réf :
1202

Type :
Entrée
chaude

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
15 min
A 180°C

Coût :

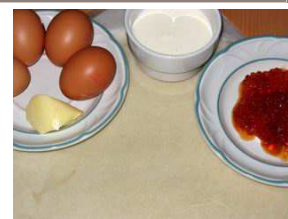

Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs
- 50 g d'œufs de saumon
- 3 feuilles de brick
- 100 g de beurre
- 100 ml de crème liquide
- 100 ml de lait
- Poivre du moulin



Préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Découpez 3 ronds dans chaque feuille de brick (en vous servant d'un bol).

Faites fondre 50 g de beurre.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez 2 feuilles de brick avec du beurre et formez une corolle dans un ramequin allant au four.

Renouvelez l'opération 3 fois.

Enfournez à mi hauteur à 180°C pendant 5 min.

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Dans un saladier, cassez les œufs.

Ajoutez le poivre du moulin et battez au fouet.

Dans une poêle, faites fondre le reste du beurre.

Versez l'omelette et faites cuire sur feu doux sans cesser de tourner à l'aide d'une cuillère en bois.

Ajoutez la crème et le lait en continuant à mélanger.

Les œufs doivent former une masse crémeuse.

Répartissez la brouillade dans les corolles en feuille de brick et garnissez d'œufs de saumon.



Conseils
Variante
Vins

Servir avec du pain de mie grillé.
Remplacez les œufs de saumon par des œufs de truite ou par de la truffe.
Riesling