



Aumonière au Saumon et Oeufs de Lumps



Aumonière au Saumon et Oeufs de Lumps pour 2 personnes

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

- 400g de **Saumon frais** à commander auprès de votre Poissonnerie Just Fish
- 4 crêpes
- 20 cL de crème fraîche
- 1 pot d'oeuf de lumps noir ou rouge

Préparation

- Rincez, égouttez, séchez le **Saumon**
- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6)
- Dans une poêle chaude, faite précuire le **Saumon**, puis retirez-en la peau et écrasez le dans un bol
- Ajoutez dans le bol la crème fraîche et les **Oeufs de Lumps**
- Mélangez la préparation
- Garnissez une crêpe avec la préparation
- Refermez-la à l'aide de piques ou de cures-dents
- Enfournez vos aumonières 20 minutes
- C'est prêt !

Les astuces du chef

La peau du saumon est plus facile à retirer quand le Saumon vient tout juste d'être cuit
Il vaut mieux utiliser des crêpes froments pour cette recette, elles sont plus souples que celles au Sarrasin qui risquent de se casser

