



POUR 6 PERSONNES :

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

- 6 tranches de saumon fumé Labeyrie Grandes Origines
- 3 pavés de saumon
- 2 échalotes
- 1/2 bouquet d'aneth frais
- 1/2 bouquet de ciboulette fraîche
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre
- Fleur de sel
- Poivre

PAUPIETTES TOUT SAUMON

ETAPES DE PREPARATION :

- 1** Préchauffer le four à 180°C.
- 2** Hacher finement au couteau l'échalote, le saumon frais, l'aneth (en gardant une branche pour la décoration), la ciboulette. Mélanger l'œuf, la crème, le saumon frais, l'échalote et la ciboulette. Former 6 pavés arrondis, le déposer sur un plat allant au four légèrement huiler. Cuire les pavés 15 minutes.
- 3** Déposer les pavés dans un plat de service chaud, couvrir chaque pavé d'une tranche de saumon fumé, décorer d'un brin d'aneth, servir aussitôt.