



## POUR 6 PERSONNES :

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 3 minutes

### Ingrédients :

- 4 tranches de saumon fumé Labeyrie Grande Tradition
- Œufs de saumon Labeyrie
- 6 œufs à température ambiante
- 5 tranches de pain
- 50 g de beurre
- 1/2 citron vert
- Cerfeuil

## ŒUFS A LA COQUE ET MOUILLETES DE SAUMON

### ETAPES DE PREPARATION :

- 1** Faire griller les tranches de pain. Laisser refroidir.
- 2** Travailler le beurre avec le zeste du citron. Le tartiner sur les tranches de pain.
- 3** Répartir les tranches de saumon sur le pain au beurre de façon égale. Parer le saumon pour qu'il coïncide exactement avec les tranches de pain. Couper les tranches de pain en 4 mouillettes égales.
- 4** Porter de l'eau à ébullition, y plonger les œufs et les cuire 3 minutes.
- 5** Servir les œufs dans des coquetiers, décoré d'œufs de saumon Labeyrie et de cerfeuil, accompagnés des mouillettes.