

Crèmes brûlées au saumon fumé:

Entrée (ou mise en bouche) raffinée

Pour 4 personnes * Préparation 20 mns * Cuisson 45 mns

150 grs de saumon fumé * 30 cl de crème liquide entière *

10 cl de lait entier * 5 jaunes d'œufs * 2 pincées de piment de Cayenne* sel, poivre.

- Préchauffer le four à 100°. Réserver une tranche de saumon. Découper le reste en morceaux, mixer avec le lait, la crème, les jaunes d'œufs, le piment, sel et poivre.
- Tamiser si besoin et répartir dans des moules en porcelaine (diamètre 10 env.). Déposer dans un plat au bain-marie. Enfourner pour environ 45 mns (surveillez la cuisson, les crèmes doivent être prises mais rester un peu tremblotantes).
- Laisser refroidir et placer au frais jusqu'au moment de servir.
- Au dernier moment, tailler la dernière tranche de saumon en lanières, répartir sur les crèmes, décorer avec un brin d'aneth et servir aussitôt.

Pour servir en mise en bouche à l'apéritif: si vous divisez la recette par 2 (utiliser 3 jaunes d'œufs) et répartissez la préparation dans des mini coupelles en porcelaine (de diamètre 6/7), vous obtenez 8 coupelles.
Cuisson bain-marie environ 30 mns.

Rien ne se perd : utilisez les blancs d'œufs pour confectionner de délicieux financiers !

Financiers:

Pour 5 blancs d'œufs : 125 grs de farine * 125 grs de beurre * 150 grs de sucre

Pour 3 blancs : 75 grs de farine * 75 grs de beurre * 95 grs de sucre Vous pouvez parfumer (à l'extrait de vanille ou pistils de safran)

- Préchauffer le four à 220°
- Fouetter au batteur électrique les blancs d'œufs et le sucre. Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange précédent.
- Ajouter la farine, éventuellement le parfum et continuer de fouetter jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- Répartir sur une plaque avec empreintes soit rondes, soit rectangulaires. Faire cuire environ 10 mns et laisser refroidir sur grille.

Délicieux pour accompagner un café ou en cas de petit creux !