



Entrées

Saumon fumé au flan de raifort

Pour 4 personnes.

Ingrédients

3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
1/8 poivre (séché, haché finement)
1 cuillère à soupe de raifort (râpé)
200 grammes saumon (fumé)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 jeune oignon (en rondelles)
1/2 citron vert (en tranches)
1 décilitre de crème
3 décilitres de lait
poivre de cayenne
ciboulette
3 œufs
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Beurrez 1 petites timbales par personne. Chauffez le lait. Mélangez ensemble les oeufs, la crème et le raifort. Et ajoutez le lait. Mélangez bien et épicez avec sel, poivre et poivre de Cayenne. Répartissez le mélange dans les timbales. Placez-les dans un plat résistant au feu et versez autour un fond d'un cm d'eau chaude. Placez ensuite 45 minutes dans un four préchauffé à 150°. Laissez refroidir le flan dans les petites formes.

Mélangez ensemble l'huile d'olive, le vinaigre de vin, les flocons de piment et le jeune oignon. Démoulez prudemment les flans sur les assiettes. Disposez le saumon fumé à côté et versez dessus la vinaigrette. Parachevez avec quelques brins de ciboulette et les tranches de citron

Ustensiles de cuisine

Four

