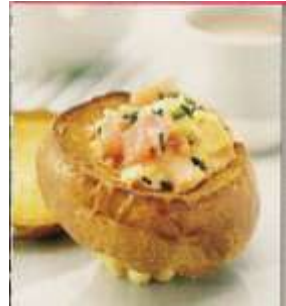


BRIOCHES AU SAUMON ET AUX ŒUFS BROUILLES

Pour 4 personnes :

- 4 petites brioches
- 6 œufs
- 100g de dés de saumon
- 2 CS de crème épaisse
- 20g de beurre
- 1 CS de ciboulette ciselée
- Sel et poivre



Coupez un chapeau aux brioches, retirez la mie délicatement en gardant une épaisseur d'1/2 cm. Préchauffez le four th.4-5(130°) Faites-y réchauffer les brioches et leur chapeau sur une plaque

Fouettez les œufs avec du sel et du poivre. Faites fondre le beurre dans une sauteuse et versez-y les œufs. Remuez sur feu doux à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir (comptez de 10 à 12mn)

Hors du feu, ajoutez la crème, les dés de saumon et la ciboulette ciselée. Mélangez et garnissez-en les brioches chaudes. Servez vite.