

Flan de saumon au coulis de concombre

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 tranches de saumon fumé
- 200 g de filet de saumon
- 2 gros œufs
- 20 cl de crème fraîche
- aneth, sel, poivre
- 2 concombres



Préparation :

Passer le saumon au mixer avec les œufs et la crème. Assaisonner avec l'aneth.

Poivrer et saler. Beurrer des ramequins et les remplir aux 2/3 de la préparation.

Passer 10 min au micro-ondes. Piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson (il doit ressortir sec).

Eplucher les concombres, retirer les pépins. Les couper très finement et mettre à dégorger avec du sel environ 20 min. Sécher sur du papier absorbant et mixer.

Servir le coulis très froid sur les flans tièdes.