



Poisson – Flan de Saumon

Pour 6 personnes :

250 gr. de saumon
2 oeufs
25 cl. de yogourt épais
20 gr. de beurre
sel, poivre.

Passer le saumon au mixer, ajouter les oeufs, mixer encore.

Incorporer le yogourt épais, saler, poivrer.

Remplir 6 moules beurrés.

Cuire au four au bain marie à 180° pendant 30 min.

Servir avec un beurre blanc ou nature.