

CORNET BRIOCHÉ ET SA CRÈME SAUMON

6 personnes

15 minutes

facile

Ingrédients

- 1 Gâche Tranchée au Beurre Frais La Fournée Dorée
- 25 cl de crème fraîche
- 5 à 6 brins de ciboulette
- ½ citron pour le jus
- ½ citron pour la décoration
- 3 à 4 tranches de saumon fumé
- 12 pique-fourchettes
- poivre

Préparation

Pour la confection des cornets : 1- Etaler finement la tranche de Gâche au rouleau (3 mm environ). 2- Rouler-la en forme de cornet et souder la pointe avec un coup de rouleau. 3- Mettre une pique pour tenir le haut. Pour la garniture : 1- Battre la crème fraîche, ajouter le jus de citron et la ciboulette ciselée. 2- Introduire le saumon préalablement coupé en morceaux et assaisonner. 3- Garnir les cornets et décorer selon votre goût avec le citron, le saumon et la ciboulette restante.

