

Duo de choux au saumon

Ingrédients

- 2 pavés de saumon sans peau
- 250g de choux de Bruxelles
- 350g de fleurettes de brocolis
- 5 gros œufs
- 30cl de crème liquide entière
- 3 c à soupe de maïzena
- Beurre pour le moule
- Noix de muscade
- sel, poivre



Préparation

- 1) Faire cuire 10mn les choux à l'eau bouillante salée. Égouttez-les soigneusement.
- 2) Battez les œufs avec la crème et la maïzena, salez poivrez et assaisonner de noix de muscade.
- 3) Recouvrez le fond d'un peu de choux de Bruxelles et de brocolis sans les serrer. Versez 1/3 de la préparation aux œufs par-dessus. Recouvrez les pavés de saumon disposé dans la longueur, de façon à ce qu'ils recouvrent toute la longueur du moule. Recouvrez avec les choux restants et finissez par la préparation aux œufs
- 4) Faites cuire 50 minutes à 180°C dans un bain-marie. Laissez refroidir, placez **6 heures** au réfrigérateur.
- 5) Démoulez froid et servez en tranches épaisses.

1 recette par personne, il faut un moule à cake.