

RECETTE CUISINE 16/10/2017

CROUSTADE D'OEUFS BROUILLES A LA SUEDOISE

INGREDIENTS

OEUFS (2 /4)
PATES POUR FEUILLETE
SEL , POIVRE, CITRON
BEURRE
CREME FRAICHE

OPERATION DE DEPART

prendre la pâte pour feuilleté , mouillé et plier en 2 la feuille
Faire une forme (rectangulaire , carré, ronde ,,,)
Faire une découpe pour avoir un couvercle de manière à enlever la partie supérieur après cuisson
Avant de mettre au four, badigeonner le feuilleté avec du jaune d'oeuf
Mettre au four à 180 ° pendant +- 15/ 20 minutes

Battre les oeufs dans un récipient ajouter sel & poivre

OPERATION DE CUISSON

Lorsque les feuilletés sont presque prêts, faire chauffer dans une casserole un petit morceau de beurre
Verser les oeufs battus dans la casserole tout en continuant à fouetter et rajouter soit de la crème fraîche où du beurre

OPERATION DE FINITION

Sortir les feuilletés du four, toujours bien vérifier qu'ils ont bien croustillants , découper la partie supérieur et mettre les oeufs brouillés à l'intérieur .
Rajouter des morceaux de saumon avec un peu de persil, de citron et remettre le couvercle par dessus.

Remarque ; cette préparation peut être servie chaude où froide selon les goûts .