

Crousti tarte saumon brocolis

Pour 2:

- 2 Feuilles de bricks
- 2 filets de saumon
- 100g de brocolis
- 1 càs de bouillon de légumes en poudre
- 1càc de pavot
- du jus de citron
- sel poivre
- [mélange de sechuan/pepper/chili/ginger](#) (ne pas trop en mettre)

Préparer les fonds de moule avec les feuilles de brick huilées

Faire cuire les brocolis avec le bouillon. Y pocher les saumons 4mn à la fin de la cuisson des brocolis

Couper le saumon le placer

Y mettre quelques petits morceaux de brocolis

Déposer le jus de citron et une pointe d'huile

Le sel, le poivre et les autres petites choses

15mn four chaud (200°)

Facile à faire et très bon je vous le conseille pour les déjeuners sous le pouce

