

Profiteroles au fromage frais et oeufs de saumon

Les ingrédients pour 6 personnes

24 mini-choux
250 g de carré frais Gervais
10 cl de crème fraîche épaisse
1 petite échalote
1 gousse d'ail
1 petite botte de ciboulette
1 branche d'aneth
Quelques feuilles de menthe fraîche
2 brins de persil
1 petit pot d'oeufs de saumon
sel et poivre

Ecraser le fromage frais à la fourchette, le mélanger avec la crème fraîche, l'échalote hachée finement, l'ail pressé et les herbes ciselées. Saler et poivrer.

Découper des petits chapeaux sur les choux et garnir de fromage fait aux herbes. Déposer quelques oeufs de saumon sur chaque chou, décorer d'une herbe de votre choix et remettre le chapeau.

Déguster bien frais.

Vous pouvez également avec cette préparation garnir des petits canapés ou des rondelles de radis noir ou de concombre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>