



4 personnes



10 min



20 min

Saumon au naturel : 1 boîte
Sel
Fromage blanc : 1 nature
Oeuf : 4
Poivre
Citron : 1 jus

?uf dur amélioré

Faire durcir les oeufs 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante puis les écaler. Ouvrir les oeufs dans le sens de la longueur et récupérer les jaunes.
Dans une assiette creuse, écraser les jaunes, mélanger avec le saumon en miettes, ajouter une cuillère à soupe de fromage blanc et un trait de jus de citron. Saler et poivrer.
Garnir les blancs d'oeuf avec cette préparation.