Croques soufflés au saumon

Pour 6 croques / 7 pp par croque

- 180 gr de saumon fumé
- 4 œufs
- 200 gr de crème épaisse à 15 % de mg
- 70 gr de gruyère râpé
- 6 tranches de pain de mie sans croûte
- sel, poivre
- aneth

Disposer le saumon dans le fond des empreintes.

Battre les œufs avec la crème, rajouter le gruyère et assaisonner de sel, de poivre et d’aneth.

Répartir ce mélange dans les empreintes.

Découper le pain de mie de la forme des empreintes et poser le sur votre préparation. Appuyer légèrement pour imbiber le pain de liquide puis retourner la tranche et enfoncer la légèrement dans la préparation.

Préchauffer votre four à 180°.

Enfourner pour 20 minutes.