

COURONNE AU SAUMON FUME (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Chef Club](#)

Ingrédients :

- 1 pâte à pizza
- 6 tranches de saumon fumé
- 50 ml de crème liquide
- 150 g de ricotta
- aneth

Préparation:

- mettre dans le bol, la ricotta, l'aneth et la crème.
- mélanger 10 secondes à vitesse 3
- préchauffer le four à 190°C
- Étaler ce mélange sur une pâte à pizza.
- Répartir les tranches de saumon sur la crème.
- Rouler la pâte sur elle-même.
- Couper le rouleau de pâte en 2 dans le sens de la longueur.
- Enrouler les deux morceaux de façon à former une tresse.
- Enfourner à 190° C pendant 25 minutes.
- Déguster tiède.

Vous pouvez retrouver la recette sur le site [Chef Club](#)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.