

Tapas de poisson & Picandou



Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.
Cuisson : 10 min.

Ingrédients

- 4 Picandou
- Filet de saumon
- 4 tranches de pain complet

Étapes de la préparation

1. Coupez le saumon en fines tranches et faites-les revenir rapidement des deux côtés sur la plancha.
2. Déposez une tranche de saumon sur chaque tranche de pain complet.
3. Travaillez le Picandou pour l'assouplir, et à l'aide d'une poche à douille déposez le fromage en forme de meringue sur le poisson.
4. Faites cuire les tapas au four à 250°C pendant 3 minutes.