



Crottin à la scandinave



Plat principal



4



25 min

Ingrédients

- 4 Crottins
 - 4 tranches de saumon fumé
 - 300 g de tagliatelles fraîches
 - 10 cl de crème fraîche
 - Sel, poivre
 - 1 petit pot d' oeuf de lump noir
-
- ▶ Enrober un Crottin avec une tranche de saumon.
 - ▶ Faire fondre 10 min au four.
 - ▶ Faire cuire "al dente" les tagliatelles.
 - ▶ Dans un plat, mélanger les tagliatelles avec la crème, saler et poivrer.
 - ▶ Disposer dessus les tranches de saumon et les crottin.
 - ▶ Parsemer d' oeufs de lump, servir aussitôt.