

Flan de Floraline et son carpaccio de saumon



RECETTE POUR
6 PERSONNES



PRÉPARATION
5 MINUTES



CUISSON
5 MINUTES

Ingrédients

- 1/2 litre de lait
- 4 cuillères à soupe de Floraline
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 4 tranches de saumon fumé
- Poivre, sel
- Une pincée de romarin pour la déco
- 1 cuillère à café d'huile d'olive

Préparation

- 1 Porter le lait à ébullition, saler, poivrer et ajouter les cubes de bouillon.
- 2 Ajouter les cuillères de Floraline et laisser cuire à feu doux 3 minutes en remuant tout le temps.
- 3 Une fois que cela devient crémeux, ajouter l'huile d'olive.
- 4 Verser dans des petits ramequins et laisser refroidir.
- 5 Démouler et faire réchauffer au micro-onde avant de servir.
- 6 Saupoudrer de romarin ou d'autres aromates (ex : curry, paprika,...)

