



# Profiteroles au saumon



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

12 profiteroles (prêtes à l'emploi, au rayon surgelés)  
235 grammes de fromage frais (de type Philadelphia)  
1 cuillerée à thé de crème de raifort (ou de moutarde)  
125 grammes de saumon fumé  
persil (ciselé)

## Méthode de préparation

- 1.** Laissez décongeler les profiteroles. Coupez le sommet.
- 2.** Mélangez le fromage à la crème et la crème de raifort, puis remplissez les profiteroles de cette farce (si nécessaire, utilisez une poche à douille).
- 3.** Coupez le saumon en lanières et garnissez-en les profiteroles.
- 4.** Parsemez-les de persil finement haché.