



Gaufres au saumon, œuf au plat et cresson



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée (surgelée)
4 tranches de saumon fumé
2 cuillères à soupe de fromage à la crème
1 petit bocal de crème de raifort
beurre
4 œufs
sel et poivre
1 paquet de cresson

Méthode de préparation

- 1.** Disposez quatre feuilles de pâte feuilletée sur le plan de travail. Garnissez-les de quatre tranches de saumon fumé et tartinez-les de fromage frais. Ajoutez un peu de crème de raifort. Recouvrez d'une autre feuille de pâte feuilletée.
- 2.** Laissez chauffer le gaufrier. Faites cuire chaque ballotin de pâte feuilletée comme une gaufre dans le gaufrier bien chaud.
- 3.** Faites fondre du beurre dans une poêle antiadhésive et faites cuire 4 œufs au plat. Salez et poivrez bien.
- 4.** Dressez un œuf au plat sur chaque gaufre et garnissez-les de cresson.