Julien Ducôté

Tartines et sandwichs

Pain perdu au saumon fumé, caviar de hareng et crème à l'aneth

30 min	20 min	10 min	0	503
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème à l'aneth

1. Equeuter l'aneth, la ciseler très finement au couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
2. Ajouter la crème fraîche épaisse et le Saint-Môret, mélanger délicatement avec une maryse en effectuant des mouvements circulaires.
3. Poivrer et mélanger de nouveau. Réserver au frais pour raffermir la préparation.

Étape 2

Préparation des pains perdus

1. Dans un saladier, verser la crème liquide, le lait et les jaunes d'oeufs puis mélanger au fouet. Poivrer et mélanger au fouet. Verser le mélange dans un plat à bords peu hauts, réserver.
2. A l'aide d'un emporte pièce, tailler le pain de mie en cercle. Réserver.
3. Faire chauffer une poêle sur feu moyen avec un filet d'huile d'olive et un peu de beurre salé.

   Faire tremper les tranches de pain des deux côtés. Les

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la garniture

- 4 tranche(s) **Saumon fumé**
- 40 g **Oeufs de hareng**
- 1 **Citron(s)**

Ingrédients pour la crème à l'aneth

- 100 g **Fromage frais à tartiner**
- 150 g **Crème fraîche épaisse**
- 1 botte(s) **Aneth**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le pain perdu

- 8 tranche(s) **Pain de mie**
- 25 cl **Lait demi-écrémé**
- 25 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**

4. égoutter au-dessus du plat pour enlever l'excédant de liquide, réserver sur une grille à pâtisserie.
5. Lorsque le beurre est fondu, poser délicatement le pain dans le beurre. Retourner délicatement le pain avec une spatule pour faire dorer les deux côtés puis réserver sur la grille.

30 g **Beurre**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Poivre**

Étape 3

Dressage

1. Couper le citron en deux, le presser au dessus d'une passette placée au dessus d'un bol.
2. Disposer une tranche de pain perdu sur une assiette, étaler la crème à l'aneth dessus. Placer du saumon fumé sur le pain puis ajouter des oeufs de hareng fumé.
3. Décorer de quelques pluches d'aneth, poivrer et verser un peu de jus de citron. C'est prêt !