



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.