

Briochettes garnies à la crème de saumon, aneth et ciboulette



Pour aujourd'hui je vous propose une délicieuse création, des petites briochettes garnies à la crème de saumon assaisonné à l'aneth et à la ciboulette. C'était un vrai régal, tout le monde a adoré et ils ont même dit qu'il y avait un goût de trop peu ! Pour cette recette j'ai repris la recette de mes [pains au lait](#) qui n'était pas forcément très très sucré et qui étaient donc parfaits pour ce petit plat ! Voilà un délicieux repas sucré-salé qui a beaucoup plus.

Pour 5 personnes

Ingrédients:

5 briochettes (recette [ici](#))

Pour la garniture:

250g de crème fraîche épaisse allégée

120g de saumons fumés

6 brins de ciboulette

1/2 bouquet d'aneth

Préparation:

Préparez les briochettes comme dans la [recette](#) (formez des boules au lieu des petits pains longs).

Préparez la garniture:

Dans un saladier, mélangez la crème fraîche avec les herbes hachées. Coupez le saumon en morceaux plus ou moins gros et ajoutez-les à la crème fraîche. Mélangez et entreposez au frais au minimum 30min.

A l'aide d'un couteau bien aiguisé, coupez le dessus des briochettes. Toujours avec le couteau enlever la mie du milieu. Enfoncez la mie restante sur les côtés avec vos doigts.

Préchauffez le four à 180°C (th.6-7).

Avec une cuillère à soupe déposez de la garniture dans chaque briochette.

Enfournez pour 15min. A la sortie du four, laissez légèrement refroidir, décorez avec un brin de ciboulette et d'aneth et servez sans plus attendre.