



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Pain perdu au saumon fumé .



### *Ingrédients :*

- 1 gros œuf
- 10 cl de crème liquide
- 2 tranches de pain de campagne
- 2 tranches de saumon fumé
- 20 cl de lait ½ écrémé
- Aneth
- Jus de citron
- Noix de beurre

- Préparer une crème à l'aneth en mélangeant la crème liquide, du jus de citron et de l'aneth
- faire chauffer le lait jusqu'à léger frémissement. Battre l'œuf en omelette dans une assiette
- faire revenir à feu doux du beurre dans une poêle
- Disposer de l'aneth en poudre dans une autre assiette
- Tremper le pain dans le lait, l'œuf battu puis l'aneth
- Poêler les tranches de pain sur chaque face pour qu'elles soient bien dorées
- Disposer sur une assiette, recouvrir de saumon fumé et de crème à l'aneth

