



Marque
Savoie

Cœurs de palmiers au saumon fumé et au Chevrotin

10min

4pers.

- 1 Chevrotin bien affiné
- 20 cl de crème
- 1 boîte de cœurs de palmier
- 4 tranches de saumon fumé
- Poivre du moulin • Hachis de ciboulette, persil, ail

- 🕒 Préchauffez votre four à 200 °C (th.6).
- 🕒 Enroulez les cœurs de palmier dans les tranches de saumon fumé.
- 🕒 Disposez-les dans un plat allant au four. Mélangez la crème avec l'ail, le persil et la ciboulette hachée. Posez dessus les lamelles de Chevrotin, poivrez.
- 🕒 Passez au four chaud jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu.
- 🕒 Servez immédiatement.