



Barquitas courgette

saumon

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 20 min

INGRÉDIENTS

- 1paquet de barquitas oldelpaso
- 3œufs
- 1brique de crème liquide
- 8cl de lait
- 150g de courgette
- 120g de saumon
- Fromage râpé
- Ciboulette
- Sel, poivre

Dans un saladier, mélangez la crème liquide avec le lait et les œufs.

Ajoutez la courgette râpée, le saumon coupé en dés et la ciboulette ciselée.

Salez, poivrer.

Versez le tout dans les barquitas, saupoudrez de fromage râpé.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pour 15-20 min de cuisson.