 **Brouillade au saumon fumé**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 4 œufs
- 4 tranches de saumon fumé Labeyrie (130 g)
- 1 càs de crème fraîche épaisse
- 1 càs de parmesan
- 15 g de beurre
- 8 tomates cerises
- huile d'olive
- sel & poivre du moulin
- ciboulette
- citron**

Mettre les tomates dans une petite poêle avec une cuillerée d'huile d'olive.
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivrer.
Couvrir et les laisser confire à feu doux pendant une quinzaine de minutes.
Réserver au chaud.
Couper le saumon en dés en réservant quelques petites lanières pour la finition.
Battre les œufs à la fourchette avec du poivre et très peu de sel car il y aura le saumon et le parmesan.
Faire fondre le beurre dans une poêle épaisse.
Verser les œufs et remuer sans cesse sur feu doux, jusqu'à ce que les œufs se "brouillent".
Lorsque toute la masse est prise et bien moelleuse, retirer la poêle du feu.
Ajouter le saumon, la crème et le parmesan.
Mélanger et incorporer quelques brins de ciboulette ciselée.
Faire griller les tranches de pain en les gardant moelleuses.
Les déposer sur des assiettes chaudes. Répartir la brouillade sur les tartines.
Disposer les lanières de saumon réservées et les asperger éventuellement de quelques gouttes de citron.
Entourer des petites tomates confites.
Servir immédiatement, très chaud.