 **Petits flans poireaux-saumon**

 **Pour 10 Petits flans poireaux-saumon**

**- 150 g de dos de** [**saumon**](https://recettes.de/saumon) **sans peau
- court-bouillon de poisson
- 250 g de blanc de** [**poireau**](https://recettes.de/poireaux) **- 2 œufs
- 250 ml de lait
- 50 ml de crème fraîche
- 10 g de Maïzena ®
- 50 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé
- ¼ de càc de curcuma
- noix de muscade
- piment d'Espelette
- sel (aux algues pour moi)
- poivre (au citron pour moi)
- huile d'olive**

**Empreintes à briochettes en silicone**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Mettre le saumon dans une casserole et le couvrir de court-bouillon froid.
Porter à ébullition puis laisser frémir pendant 5 minutes.
Laisser refroidir dans le court-bouillon.
Égoutter le poisson et l'émietter grossièrement.
Laver soigneusement les poireaux et éliminer le vert (à garder pour un potage).
Émincer finement le poireau et le faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans une cuillerée d'huile chaude.
Laisser tiédir.
Mélanger au fouet les œufs avec le lait, la crème et la Maïzena.
Ajouter les dés de poireau, le saumon et le fromage râpé.
Ajouter le curcuma, une grosse pincée de noix de muscade râpée, une pincée de piment d'Espelette.
Saler et poivrer.
Répartir la préparation dans les empreintes.
Enfourner pour 25 minutes.
Laisser tiédir un peu avant de démouler très délicatement.
Servir les Petits flans poireaux-saumon chauds ou tièdes seuls ou accompagnés d'une salade ou de coulis de tomate.