Burger au saumon

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 6 pains burger
- 6 tranches de saumon fumé
- Salade
- 3 oeufs
- 125 g de mascarpone
- 2 c. à s. de crème liquide
- Aneth
- Poivre

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, ajouter le mascarpone et la crème, poivrer et ciseler quelques brins d'aneth. Bien mélanger.

Etape 2

Dans une casserole, faire cuire les oeufs 9 minutes. Une fois cuits, les couper en fines rondelles.

Etape 3

Couper les pains en deux et les toaster au grille-pain.

Etape 4

Dresser les burgers. Tartiner la base d'une couche de crème, ajouter de la salade, une tranche de saumon fumé, poivrer puis recouvrir d'oeuf et du chapeau.