

Palmiers au Saumon Fumé et Boursin aux Herbes

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------|------|
| - PATE FEUILLETEE | 1x |
| - BOURSIN | 100g |
| - SAUMON FUME | 200g |

Recette:

- Etalez le boursin sur toute la surface puis recouvrez avec les tranches de saumon fumé.
- Roulez la pâte bien serrée jusqu'au milieu et faites de même à partir de l'autre côté.
- Réservez au frigo jusqu'au moment de la cuisson.
- Pour la cuisson, préchauffez le four à 200°C.
- Coupez les palmiers avec un couteau d'une épaisseur d'un bon centimètre et déposez-les sur un papier sulfurisé.
- Enfournez pour 15 minutes environ.
- Sortez et laissez refroidir avant dégustation.

