

Feuilletés de Saumon Fumé à l'Aneth et au Fromage Ail & Fines Herbes

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	1x
- FROMAGE AIL-FINES HERBES	75g
- SAUMON FUMÉ	180g
- ANETH	
- GRUYÈRE RÂPÉ	30g

Recette:

- Etalez le fromage ail & fines herbes sur toute la surface puis recouvrez avec les tranches de saumon fumé.
- Saupoudrez généreusement d'aneth puis de gruyère râpé.
- Roulez la pâte en forme de boudin pas trop serré.
- Réservez au frigo jusqu'au moment de la cuisson.
- Pour la cuisson, préchauffez le four à 200°C.
- Coupez le boudin avec un couteau d'une épaisseur d'1 cm et déposez-les sur un papier sulfurisé.
- Enfourez pour 15 minutes environ.
- Sortez et laissez refroidir avant dégustation.

Remarque:

A partir de ZA-82

