

## Blinis feuilletés au saumon fumé sur lit de mesclun



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Originale avec ses blinis feuilletés, cette salade est idéale pour l'été.*

Recette proposée par : Blog [Aux saveurs de chez moi](#)

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 plaquette de saumon fumé - coupé en beaux morceaux
- 2 cs de bombées d'amandes effilées - légèrement dorées à la poêle sèche
- mesclun
- 1 tomate - coupée en tous petits dés
- vinaigrette avec vinaigre balsamique et huile d'olive
- 2 cc de bombées d'huile d'olive extra vierge "verdale"
- cive ciselée

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Étalez la pâte feuilletée sur votre plan de travail et découpez-en des cercles avec un verre (j'en ai obtenu 16). Mettez-les sur une plaque à four recouvert de papier sulfurisé.
- 3 Enfourez pour environ 15 minutes en surveillant la cuisson.
- 4 Pendant ce temps, mettez en boule le reste de pâte, farinez le plan de travail, étalez au rouleau à pâtisserie et réalisez des petits formes avec un emporte-pièce (étoiles, par exemple). J'en ai obtenu 12.
- 5 Enfourez 10 minutes après avoir récupéré les cercles de pâte que vous laisserez refroidir.
- 6 Disposez du mesclun dans 4 assiettes, assaisonnez à la vinaigrette, puis mettez 4 blinis feuilletés par personne et sur le dessus, des morceaux de saumon fumé, quelques amandes, des cives et versez un peu d'huile d'olive "verdale". Parsemez les salades de dés de tomate.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

