

Petits roulés de saumon



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 10 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Une recette simple et délicieuse pour un apéro

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 4 tranches de saumon fumé
- crème fraîche
- brins de ciboulette
- sel
- poivre
- 1 jaune d'oeuf pour dorer

Préparation

- 1 Dans un bol, mélangez de la crème fraîche avec de la ciboulette ciselée. Salez et poivrez.
- 2 Etalez la pâte feuilletée et déposez-y les tranches de saumon fumé.
- 3 Roulez bien serré dans un film plastique pour former un boudin. Réservez 15 minutes au réfrigérateur.
- 4 Coupez ensuite des tronçons de 4 ou 5 millimètres.
- 5 Dorez à l'oeuf et mettez au four sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé à 180°C (th.6) pendant 30 minutes
- 6 A la sortie du four, déposez sur chaque tronçon une petite cuillère de votre mélange à base de crème fraîche et laissez fondre.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

