

Recettes d'entrées françaises

Mini feuilletés au saumon fumé et au fromage ail et fines herbes

Ingrédients pour 24 mini feuilletés environ

- 500 gr de pâte feuilletée maison (si possible)
- 100 gr de saumon fumé
- 100 gr de fromage ail et fines herbes
- Graines de sésame
- 1 oeuf battu pour la dorure

Budget : €€

Difficulté : facile

Préparation : 30 mn

Etaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 3 à 5 mm.

Badigeonner au pinceau la moitié de la surface de la pâte avec de l'huile ou de l'eau.

Replier la pâte sur elle-même.

Appuyer légèrement pour coller les 2 moitiés entre-elles.

Découper des ronds de pâte avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre.

Déposer ces ronds sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Dorer les ronds à l'oeuf battu et les garnir de graines de sésame.

Préchauffer le four à 180° et enfourner pour 20 mn environ.

A la fin de la cuisson, défourner et laisser bien refroidir.

Une fois refroidis, ouvrir les ronds en deux.

Tartiner chaque bouchée de fromage sur les 2 côtés et déposer un morceau de saumon fumé.

Refermer les bouchées.