

Feuilleté au fromage et saumon

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 2 pâtes feuilletées
- 350 g de saumon
- 1 bûche de fromage de chèvre
- 1 gousse d'ail
- Crème fraiche épaisse
- 20 g de beurre
- 1 oeuf
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 200°C.

Etape 2

Peler et hacher finement la gousse d'ail. Dans une poêle, ajouter une noix du beurre et y faire blondir d'ail.

Etape 3

Couper le fromage de chèvre en fines rondelles puis découper le filet de saumon en fines tranches. Saler, poivrer.

Etape 4

Étaler la pâte feuilletée au rouleau afin d'obtenir deux bandes rectangulaires. Couper chaque bande en quatre rectangles.

Etape 5

Recouvrir une plaque de papier cuisson. Déposer quatre carrés de pâte feuilletée.

Etape 6

Ajouter au milieu de chaque carré une fine tranche de saumon, une rondelle de chèvre, 1 cuillère à soupe de crème fraîche et quelques morceaux d'ail.

Etape 7

Mouiller le pourtour des rectangles avec un peu d'eau, les recouvrir avec les autres rectangles de pâte. Presser légèrement les bords pour les souder. Badigeonner les feuilletés avec le jaune d'œuf.

Etape 8

Piquer la pâte à plusieurs endroits puis enfourner pendant 25 minutes.