Bricks, beignets, feuilletés

Feuilletés de saumon au chèvre

27 min	15 min	12 min	0	531
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des feuilletés

1. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler finement le bloc de pâte feuilletée sur le plan de travail fariné. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Pour simplifier la préparation, utiliser de la pâte feuilletée déjà étalée vendue en rouleau.
3. A l'aide d'un couteau ou d'un emporte pièces tailler des cercles de 8 cm de diamètre environ.
4. Les disposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, les espacer suffisamment car ils vont gonfler à la cuisson.
5. A défaut d'emporte pièces, utiliser un bol retourné pour réaliser les cercles de pâte. Différentes formes sont possibles : carré, rectangle ...
6. Délayez le jaune d'œuf dans l'eau. A l'aide d'un pinceau, badigeonner la moitié des cercles de pâte pour les faire dorer. Ils serviront de chapeau.
7. Avec un couteau, réaliser de fines entailles en biais sans transpercer la pâte, puis parsemer de graines de pavot.
8. Piquer les cercles de pâte prévus pour servir de base avec une fourchette pour éviter qu'ils ne gonflent trop à la cuisson.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les feuilletés

250 g **Pâte(s) feuilletée(s)**
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
1 c. à café **Eau**
1 c. à soupe **Graines de pavot**

Ingrédients pour la garniture

200 g **Chèvre frais**
150 g **Saumon fumé**
1 **Citron(s)**
6 tige(s) **Ciboulette**
1 **Poivre**

9 Glisser la(les) plaque(s) au four et laisser cuire pendant 10 minutes environ à 180°C (Th.6), jusqu'à ce que les cercles soient dorés.

10 Pendant la cuisson des cercles de pâte feuilletée, préparer la garniture.

Étape 2

Préparation de la garniture

1 Laver et ciseler la ciboulette.

2 Mélanger le fromage de chèvre frais, le jus de citron et la ciboulette ciselée dans un saladier. Poivrer.

3 Ajuster la quantité de jus de citron en fonction des goûts.

4 Découper le saumon fumé en fines lanières.

Étape 3

Dressage et service

1 Laisser refroidir pendant 5 minutes les cercles de pâte feuilletée cuits.

2 Étaler sur les bases de pâte une couche épaisse de crème de chèvre citronnée, disposer des lanières de saumon fumé.

3 Disposer les chapeaux sur la couche de saumon fumé.

4 Remettre au four chaud pendant 2 minutes (le saumon ne doit pas cuire).

Étape 4

Dressage

1 Disposer les feuilletés dans une assiette et servir aussitôt.

2 Servir avec des jeunes pousses de salade, de la roquette ou de la mâche.