



*Bricks, beignets, feuilletés*

# Feuilletés de saumon au chèvre



**27 min 15 min 12 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**531**

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'œuf**  
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.