

## Rectangle Feuilleté au Saumon Fumé



Ingrédients (4 personnes):

Un carré de pâte feuilletée  
250-300 g de saumon fumé prétranché  
un jaune d'œuf  
des graines de pavot (facultatif)  
graines de sésame (facultatif).

Préparation:

Étaler la pâte feuilletée coupée en deux, sur une moitié étaler sur toute la surface le saumon puis recouvrir avec l'autre moitié, couper le tout dans sa longueur puis en 2 ou 3 de façon à obtenir des rectangles badigeonner l'ensemble avec le jaune d'œuf (facultatif sur le dessus saupoudrer les graines de pavot ou de sésame)  
Mettre du papier de cuisson sur une grande plaque allant au four y placer les rectangles et enfourner 20mn env. à 200

**Sarah a ajouté du fromage Saint Moret étalé et du sel d'Espelette**