

Rouleaux feuilletés au saumon fumé

Par hanane.com



Une entrée fraîche, savoureuse, surprenante... et préparée en un temps record!

Pour 4 personnes:

un pâte feuilleté (1 rouleau)
un petit pot de ricotta
Un paquet de saumon fumé
de l'aneth fraîche (ou une cuil. à café d'aneth à l'huile)
du poivre ou une pincée de mélange 5 baies moulues
un jaune d'oeuf
des graines de sésame et de pavot

découper la pâte feuilleté en lamelles, puis enrouler les autour des rouleaux en inox (beurrés ou huilés), voir images:

Les rouleaux en inox **sont disponibles dans ma boutique:** [ici clic](#)

badigeonner chaque rouleau de jaune d'oeuf et parsemer les de graines de sésame ou graines de pavot..

mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C.
à la sortie du four, laisser refroidir avant de demouler.

préparer pendant ce temps là la farce:

Mélanger la ricotta avec le saumon fumé coupé très finement, ajouter un peu d'aneth haché et une pincée de mélange 5 baies moulues ou de poivre.

fourrer les rouleaux avec cette farce, (il suffit de mettre la farce dans un sac de congélation, couper le bout du sac et remplir les rouleaux)



placer aux extrémités de chaque rouleau le reste de saumon fumé pour décorer...

Servir avec de la roquette ou une salade verte.