
Feuilletés au saumon fumé

une entrée délicieuse et gourmande pour se régaler a tous les coups!



pour 8 feuilletés:

4 tranches de saumon fumé

une petite boîte de champignons de paris émincés

1 càs de crème fraîche allégée

de l'emmental râpé

du thym

sel et poivre

un filet d'huile d'olive

un oignon

et du beurre fondu

faire revenir l'oignon finement coupé dans un filet d'huile d'olives jusqu'a ce qu'il devienne transparent

couper les tranches de saumon et ajouter les sur l'oignon, laisser cuire 3 min max

ajouter les champignons de paris, sel, poivre et une cuillère de crème fraîche

remettre sur feu moyen jusqu'a ce que la crème réduise

ajouter enfin le thym et laisser refroidir

badigeonner une feuille de brick avec du beurre fondu, disposer un peu de farce sur l'une des extrémités, et parsemer d'emmental râpé

rabattre les deux côtés de la feuille sur la farce puis rouler

souder avec du jaune d'oeuf

recommencer la même opération avec les autres feuilles

préchauffer le four a 180°C

badigeonner les feuilletés avec du beurre et enfourner 15 à 20 min