

# Feuilletés apéritifs au saumon



## Ingrédients:

1 pâte feuilletée  
4 tranches de saumon fumé (grandes)  
Un bouquet de ciboulette (petit bouquet, fraîche)  
10 cl de crème fraîche épaisse  
Fleur de sel  
Poivre du moulin

## Préparation:

Etape 1: Ciseler la ciboulette.

Étaler la pâte feuilletée, en formant un rectangle (ou recouper les bords si on utilise une pâte toute prête).

Etape 2: Étaler la crème fraîche sur la pâte.

Saupoudrer de ciboulette ciselée.

Recouvrir avec les tranches de saumon.

Etape 3: Saupoudrer d'un peu de fleur de sel, poivrer légèrement.

Etape 4: Rouler la pâte en boudin, l'enrouler dans un papier film, et réserver au congélateur pendant une heure.

Etape 5: Découper le boudin en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur.

Etape 6: Les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. .

Etape 7: Enfourner une vingtaine de minutes à 180 C (ils doivent légèrement dorer).

Servir tiède.