

FEUILLETES CHEVRE SAUMON

(by hannane)



Voici une recette très facile de feuilletés version saumon/fromage frais et version fromage de chèvre/miel... à proposer en apéro ou en entrée accompagnés de feuilles de mâche ou de roquettes par exemple..



Si vous souhaitez préparer le petit format pour un apéro (comme moi) , il faut utiliser les moules à muffins.

Il faut:

- Un paquet de feuilles filo (ou feuilles de brick)
- Du beurre demi-sel
- Un paquet de saumon fumé
- Du fromage frais aux herbes (ou du St môret, kiri...)
- des graines de sésame ou de pavot.
- Pour la version au fromage de chèvre il faut une bûchette de fromage de chèvre et du miel + graines de sésame.

Faire fondre le beurre, badigeonner chaque feuille filo et les superposer,

il faut 5 à 6 feuilles badigeonnée de beurre et superposer les unes sur les autres

à l'aide de ciseaux découper des carrés de feuilles (selon la taille du moule utilisé) chaque carré obtenu contiendra donc 6 feuilles filo superposées

Enfoncer les carrés dans les empreintes du moule.

Mettre du fromage frais aux herbes puis le saumon fumé, saupoudrer de graines de pavot.

Pour version fromage de chèvre, découper la bûchette de fromage en tronçons, et les disposer au fond et saupoudrer de graines de sésame ou des fruits secs type: amandes effilées, noix..



Mettre à cuire dans un four préchauffé à 170°C pendant une vingtaine de minutes.

Une fois les feuilletés bien dorés les sortir du four

Ajouter un peu de miel dans chaque feuilleté au fromage de chèvre.

Servir tiède ou froid (servir le jour même)