

POISSON APÉRITIF



INGRÉDIENTS



Du fromage à la crème de type Philadelphia

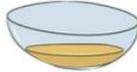


Deux pâtes feuilletées



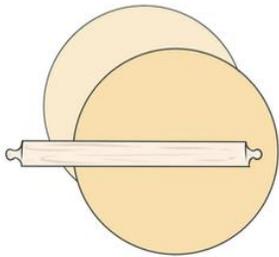
Du saumon fumé

+ un jaune d'oeuf battu

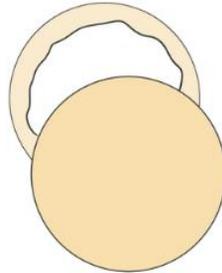


Préparation :
15 minutes
Cuisson :
20 minutes

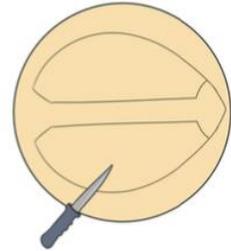
PRÉPARATION



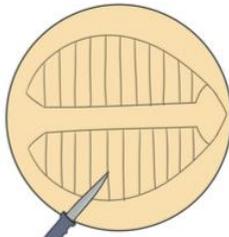
1. Étale les deux pâtes feuilletées sur du papier cuisson.



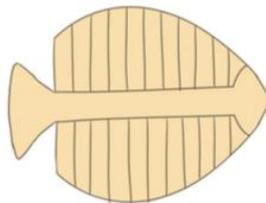
2. Tartine du fromage à la crème sur un des disques puis pose le saumon et recouvre avec le second.



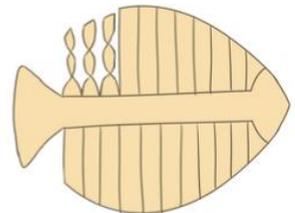
3. Réfère-toi à l'image ci-dessus pour tracer ton poisson à l'aide d'un couteau.



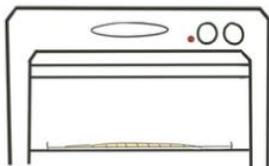
4. Coupe des bandes d'environ 1 cm de largeur.



5. Découpe maintenant le surplus de pâte. Appuie bien sur les bords pour lier les 2 épaisseurs de pâte ensemble.



6. Twiste chaque bande en les faisant tourner sur elles-mêmes. Au pinceau, tu peux ajouter du jaune d'oeuf pour faire dorer la pâte.



7. Enfourne de 15 à 20 minutes à 200°C.

Prêt à déguster !