



www.recettes-au-saumon.fr

# Mini croustillant de saumon fumé bio



20 min



8 min



Difficile



4 personnes

## Ingrédients



### 4 tranches de saumon fumé bio

4 feuilles de brick

100 g de belles tomates confites

100 g de fromage frais de vache

3 c. à soupe de parmesan coupé  
en petits morceaux

1 jaune d'œuf

3 c. à soupe de pignons de pin

3 c. à soupe de basilic frais

2 à 3 c. à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

## Préparation

### Étape 1 - Sauce pesto :

Pour préparer la sauce, versez le basilic, le parmesan, les pignons de pin, l'huile d'olive et le sel et poivre dans un robot et mixez 1 minute à vitesse rapide pour réduire en pâte. Réservez.

### Étape 2 - Farce pesto et fromage frais :

Coupez les tomates confites en petits dés.

Dans un bol, détendez le fromage frais avec un fouet, versez la sauce pesto, fouettez à nouveau.

Ajoutez les dés de tomates confites, mélangez délicatement.

Préchauffez le four th.6, 180 .

### Étape 3 - Montage :

Sur une planche, étalez une feuille de brick, disposez au milieu une tranche de saumon.

Au milieu de la tranche de saumon déposez l'équivalent d'une cuillère à soupe de préparation fromage frais pesto, tomates. Étalez délicatement la préparation sur le saumon.

Rabattez légèrement les deux côtés extérieurs de la feuille de brick vers l'intérieur (environ 2,5 cm).

Rabattez plus largement la partie inférieure vers le haut en deux fois (environ 6 cm à chaque pli).

À l'aide d'un pinceau, fermez le dernier bord avec du jaune d'œuf.

Procédez de la même manière pour les 3 autres feuilles de brick.

Enfournez 10 à 12 min jusqu'à ce que les croustillants soient bien dorés.

### Étape 4 - Dressage :

Sortez-les du four et servez-les aussitôt accompagnés d'un mesclun de salade.



Le pesto de basilic peut être remplacé par un pesto de roquette. Pour les ingrédients prévoir : 50 g de feuilles de roquette, 1 gousse d'ail, 1 cuillère à soupe de persil plat, 20 g de pignons de pin, 15 g de parmesan et 4 cuillères à soupe d'huile. Mixez de la même manière et poursuivez la recette.



Notre produit idéal pour cette recette :

**Le saumon fumé BIO d'Irlande**

Pour en savoir plus sur ce produit : [www.kritsen.fr](http://www.kritsen.fr)