



www.recettes-au-saumon.fr



Mini-palmiers feuilletés de saumon fumé



20 min



20 min



Facile



4 personnes

Ingrédients



150 g de saumon fumé

1 grande pâte feuilletée (toute prête)

80 g de fromage frais de vache

le jus d'1 demi-citron jaune

4 à 5 brins d'aneth frais

1 c. à café rase de curry en poudre
sel et poivre du moulin

Préparation

Étape 1 :

Préchauffez le four th. 6, 180 .

Dans un robot, mixez à vitesse moyenne pendant 1 minute environ, le fromage frais, l'aneth, le curry et le jus de citron.

Étape 2 - Montage :

Sur un plan de travail, étalez la pâte feuilletée sur un film alimentaire.

Posez par dessus les tranches de saumon, côte à côte.

A l'aide d'une spatule couvrez de manière régulière avec la préparation de fromage frais.

Roulez la pâte, du bas vers le haut, sur la moitié de sa surface. Puis la seconde moitié du haut vers le bas. Bien envelopper l'ensemble dans le film avant de réserver au réfrigérateur pendant ½ heure pour une meilleure tenue.

A l'aide d'un couteau fin, coupez des tranches de ½ cm d'épaisseur environ et disposez-les à plat sur une plaque de cuisson préalablement couverte de papier sulfurisé (en veillant à les espacer).

À l'aide d'une spatule, aplatissez délicatement chaque tranche puis enfournez 15 à 20 min jusqu'à ce que les palmiers soient bien dorés, servez chaud.



L'aneth peut être remplacé par de la menthe fraîche (dans les mêmes quantités) et le curry par du cumin en poudre. Poursuivez la recette de la même manière.



Notre produit idéal pour cette recette :

Le saumon atlantique fumé

Pour en savoir plus sur ce produit : www.kritsen.fr