



Collations

Feuilleté à la salade de saumon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 vidés en pâte feuilletée (sapins de Noël ou cuillères)
200 grammes saumon (boîte, égoutté)
1 cuillère à soupe de mayonnaise
1 cuillère à soupe de crème aigre
1 cuillère à soupe d'œuf de poisson (rouge, lompe)
1 cuillère à soupe d'aneth (finement haché)
1 cuillère à soupe de persil (finement haché)
jus de citron
poivre
sel
1 cuillère à soupe de ciboulette (finement haché)

Méthode de préparation

Écrasez à la fourchette une boîte de saumon égoutté (200 g). Incorporez 1 cs de mayonnaise et 1 cs de crème épaisse. Ajoutez 1 cs d'aneth finement haché et 1 cs de persil finement haché. Assaisonnez avec un peu de jus de citron, du sel et du poivre.

Réchauffez les sapins de Noël et cuillères en pâte feuilletée en suivant les indications figurant sur l'emballage.

Farcissez chaque forme de salade de saumon.

Décorez avec les oeufs de lompe et la ciboulette.

Présentez joliment les bouchées farcies sur un beau plat de service !

Ustensiles de cuisine

Four

