

Saumon - Ail & Fines herbes

⇒ 4 personnes



Ingrédients

- ❖ 5 feuilles de brick
- ❖ 1 pavé de saumon
- ❖ 150g de fromage Ail & Fines herbes
- ❖ 1 citron (Jus et Zeste)
- ❖ Sel & Poivre
- ❖ 1 Œuf



Préparation

- Faire cuire (à l'avance pour qu'il soit froid) le saumon à l'eau ou à la vapeur.
- Ecraser le saumon à la fourchette avec tous les ingrédients.
- Farcir les feuilles de brick.
- Plier en triangle
- Badigeonner d'un œuf entier avec un peu d'eau.
- Enfourner à 180° pendant 5 minutes.
- Servir chaud



Autres propositions

(Tout doit être cuit)

- | | | |
|------------------------------|---|------------------|
| Fourme d'Ambert - Poire | - | Gruyère - Raisin |
| Boudin noir - pomme | - | Saumon - Poireau |
| Boudin blanc - Mangue | - | Crabe - Béchamel |
| Andouille - Comptée d'oignon | - | Farces diverses |