

Bouchée apéro au saumon fumé

foodType.0101



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :5 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 133.125 Kcal

Charge glycémique par portion: 0

Les ingrédients

- 1.0 u Pate feuilletée
- 100.0 gr Saumon fumé

environ 20 bouchées

Préparation des bouchées

Étalez la pâte feuilletée sur le plan de travail, étalez le saumon fumé sur toute la surface de la pâte.

Roulez le tout pour obtenir un boudin. Protégez le avec le papier sulfurisé et mettez le au congélateur 5-10 min pour qu'il durcisse.

Préchauffez le four à 180°C.

Puis coupez des tronçons dans le boudin.

Cuisson

Mettez les tronçons dans un plat allant au four. Pas trop rapprochés les uns des autres pour éviter qu'ils se collent entre eux pendant la cuisson.

Enfournez pour 20 min.

Présentation

A proposer à l'apéritif.