

Sapin feuilleté

au saumon fumé et au fromage frais



Préparation :

20 minutes

Cuisson :

15 minutes

Portions :

6 personnes

Ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée* pur beurre Biocoop
- 1 pot de fromage* frais Le Fouetté de Marsac
- 100 g de saumon fumé*
- 1 pot d'aneth surgelée Biocoop
- des baies roses
- 1 pot de fines algues marines Marinoë
- 1 jaune d'œuf*

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préchauffer le four à 210°C.
2. Dérouler la première pâte feuilletée sur une plaque de cuisson.
3. Recouvrir de fromage frais, garnir de saumon fumé, puis parsemer d'aneth, de baies roses et de fines algues.
4. Dérouler la seconde pâte feuilletée, la déposer délicatement sur la garniture et retirer le papier cuisson.
5. Badigeonner la surface de jaune d'œuf et saupoudrer d'aneth, de baies roses et de fines algues.
6. Découper la pâte en forme de sapin (transformer les chutes en amuse-bouches), couper les branches horizontalement et les torsader.
7. Cuire 15 minutes à 210°C et déguster tiède.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haozua, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr