

# CROUSTADE AU SAUMON

## Produits



Mélange de jeunes pousses  
300g Florette



Aneth  
50g Florette

## Ingrédients :

- 10 tranches de saumon fumé
- 300g de fromage frais type Philadelphia
- 300g de mélange de jeunes pousses Florette
- 100g d'Œufs de saumon
- 20g d'aneth Florette
- 2 plaques de pâte feuilletée surgelée
- 1 jaune d'œuf
- Le jus de deux citrons jaunes
- Sel et poivre



Entrée



10  
assiettes



1h05

## Les étapes de préparation :

1. Superposer les deux plaques de pâte feuilletée en les collant légèrement avec un peu d'eau.
2. Détailler 10 carrés, les dorer au jaune d'œuf. Faire cuire pendant 30 min à 180°C.
2. Ciseler l'aneth en gardant 10 brins. Mélanger au fromage frais en rajoutant le jus des deux citrons, sel et poivre.
3. Découper les feuilletés en deux et tartiner de préparation au fromage frais.
4. Garnir avec le saumon fumé, les œufs de saumon. Ajouter un peu de jeunes pousses et décorer avec les brins d'aneth.



### Astuce du chef !

Agrémenter de quelques rondelles d'oignon rouge rings Florette.