



Bâtonnets de saumon



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 paquet de pâte feuilletée
- 250 grammes de saumon fumé (au moins)
- 1 œuf (battu)
- 1 poignée de graines de sésame

Méthode de préparation

- 1.** Coupez la pâte feuilletée en lanières de 1,5 cm de large.
- 2.** Placez un morceau de saumon de la même largeur et de la même longueur sur chaque lanière. Tournez la pâte et le saumon en forme de spirale. Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 3.** Badigeonnez la pâte feuilletée d'œuf battu (à l'aide d'un pinceau), puis saupoudrez de graines de sésame.
- 4.** Faites cuire ± 25 minutes dans un four préchauffé à 200 °C ou jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit bien dorée.