



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Feuilleté chèvre saumon .



Ingrédients pour 4 feuilletés :

- 1 jaune de gros œuf
 - 1 pâte feuilletée
 - 3 tranches de saumon fumé
 - 8 rondelles de fromage de chèvre
-
- Déplier la pâte feuilletée et la couper en quatre parts
 - Déposer dans chaque part deux rondelles de fromage ainsi que quelques lanières de saumon
 - Refermer chaque part en joignant les bords pour éviter qu'elles ne s'ouvrent
 - Tracer un quadrillage avec la pointe d'un couteau. Dorer avec un jaune d'œuf
 - Enfourner dans un four préchauffé à 180°C th. 6 pendant 10 min. environ jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée

