



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

## . Feuilleté saumon brocoli .



*Ingrédients pour 4 feuilletés :*

- 1 c.à.c de curry en poudre
- 1 jaune de gros œuf
- 1 pâte feuilletée
- 3 tranches de saumon fumé
- 5 cl de crème liquide
- 6 têtes de brocolis frais

- Faire cuire à la vapeur les têtes de brocolis. Écraser à la fourchette avec la crème et le curry, réserver
- Déplier la pâte feuilletée et la couper en quatre parts
- Déposer dans chaque part deux quelques lanières de saumon et l'écrasé de brocoli à la crème
- 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

