Escargots de saumon

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	16
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

1 rouleau de pâte feuilletée

100 g de fromage frais, p. ex. Philadelphia

½ citron, non traité, zeste

1 pincée de poudre de piment

200 g de saumon, fumé, en tranches

1 bouquet d'aneth

Mélanger le fromage frais, le zeste de citron et le piment. Effeuiller l'aneth.

Etaler le mélange à base de fromage frais sur la pâte feuilletée, en laissant 2 cm de bord libre sur un côté long. Répartir le saumon dessus, ajouter les pointes d'aneth. Badigeonner le bord libre de la pâte avec un peu d'eau, rouler la pâte en partant du côté long opposé et presser l'extrémité de la pâte. Couper le rouleau en tranches de 2 cm d'épaisseur.

Disposer les escargots de saumon sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé et enfourner dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Cuisiner pro pâte feuilletée 200 °C pendant 25 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019