Roulés feuilletés au saumon et à l'aneth

Des roulés de pâte feuilletée à la crème d'aneth et au saumon, coupés en rondelles et dorés au four. Ils sont fins et parfumés.

6 personnes	20 min préparation	20 min cuisson	40 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 150 g de saumon fumé
- 150 g de fromage frais
- 1 c. à soupe d'aneth
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 jaune d'œuf

Préparation

1. Mettre le fromage frais, l'aneth et le citron dans le bol.
   15 sec / vitesse 4
2. Dérouler la pâte et la tartiner de crème d'aneth.
3. Recouvrir de saumon fumé.
4. Rouler la pâte serrée et la placer 20 minutes au congélateur.
5. Couper en rondelles de 1,5 cm et dorer au jaune d'œuf.
6. Cuire 20 minutes à 190°C.

Le conseil de Tiha
Le passage au congélateur est indispensable pour couper des rondelles nettes sans écraser le roulé.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.