

Apéritif de saumon roulés Et palmiers



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 10 tr. de saumon fumé
- 1 pâte feuilletée
- 1 sachet de blinis 150 g e fromage frais
- 1 avocat mûr
- 1 citron jaune non traité
- 1 pomme verte
- Cerfeuil
- Ciboulette
- Poivre

Préparation des palmiers :

- Préchauffer votre four à 180°C.
- Étaler la pâte feuilletée, ajouter 100 g de fromage frais, et la ciboulette ciselée.
- Déposer 4 à 5 tr. de saumon fumé. Rouler ensuite les 2 côtés de la pâte pour qu'ils se rejoignent au centre.
- Emballer le rouleau de film alimentaire, bien serrer. Mettre 30 min. au réfrigérateur.
- Retirer le film, puis couper en tronçon d'environ 1 cm, disposer sur du papier sulfurisé. Poivrer. Puis enfourner 20 min.

Préparation des roulés:

- Découper le saumon en lamelles de 2 cm, sauf 1 tranche, la découper en lamelles de 3cm.
- Écraser l'avocat, puis arroser de citron (1/2 citron). Repartir sur les lamelles de saumon, puis rouler et égaliser les bord avec un couteau. Garder au frais.
- Déposer du fromage frais sur les lamelle de 3 cm de saumon, puis les rouler. Garder au frais.
- Toaster légèrement les blinis. Puis disposer les roulés à l'avocat dessus.
- Découper de très fins batonnets de pomme (environ 2mm.) puis les déposer sur les roulés au fromage avec le cerfeuil.