

# Facile à cuisiner

## Feuilleté de saumon

art\_00066



### Conseils & idées

Vous pouvez substituer la salade par du riz blanc et du riz sauvage cuits à la vapeur séparément car le temps de cuisson est différent.

### Ingrédients pour 4 personnes:

4 filets de saumon frais	sel
4 cs de fromage à tartiner	poivre
2 cc d'aneth	salade « mesclum »
1 /2 citron	
1 rouleau de pâte feuilletée	
1 oeuf	

Préparation:	30'
Repos:	0'
Cuisson:	18'
Coût:	moyen
Difficulté:	facile

### Préparation



**1.** Coupez la pâte feuilletée en 4, et mettez un filet de saumon dans chacun. Salez et poivrez.



**2.** Couvrez avec le fromage à tartiner.



**3.** Saupoudrez d'aneth et ajoutez quelques gouttes de citron.



**4.** Fermez chaque paquet de pâte feuilletée.



**5.** Badigeonnez avec l'oeuf préalablement battu.



**6.** Faites cuire au four préchauffé à 200° pendant 18'.



**7.** Servez bien chaud accompagné de salade type « mesclum ».