

La Marmite de Claude

BOUCHEE AU SAUMON FUME

INGREDIENTS

1 pâte feuilletée
25 cl de crème fraîche fluide
1 citron
4 tranches de saumon fumé

RECETTE

Préchauffer le four à 220 °.
Découper la pâte feuilletée avec un emporte-pièce en petits ronds de 2,5 cm de diamètre et les mettre sur un papier sulfurisé.
Enfourner 8 à 10 mn et laisser gonfler afin de former des petites bouchées.
Sortir du four et laisser refroidir.
Enlever la partie supérieure des bouchées, mettre de la chantilly au citron dans chaque bouchée.
Rajouter un morceau de saumon fumé et remettre le couvercle.
Servir après 1 h au réfrigérateur.