

PETITES BRICKS DE SAUMON FUME A LA POIRE ET A L'ANIS VERT

Dimanche 15 Mars 2020

Raisonnable pour un apéritif :

***Petites bricks de saumon fumé à la poire et à
l'anis vert : 5 bricks 5sp vert ☐ -2spl bleu☐ -2 spv violet☐***

*-4 feuilles de
brick*

*-120 g de saumon fumé **

*-1 petite poire **

*-1 citron bio**

*-1 jaune d'œuf **

-2 cuillérées à café d'huile d'olive

-graines d'anis vert

*Peler la poire, la couper en tous petits dés. Les
citronner*

Couper le saumon en fines lanières

Préchauffer le four 220°

*Couper chaque feuille en 4 pour obtenir 4 triangles donc
au total 16 triangles à badigeonner d'huile au pinceau*

*Déposer sur chaque triangle (partie non huilée) une
lanière de saumon, quelques dés de poire et une petite pointe
de graines d'anis
vert*

Fermer les bricks en rectangle ou en triangle

Poser les 16 bricks sur une feuille de papier cuisson, les badigeonner de jaune d'œuf et les saupoudrer d'un peu d'anis vert

Enfourner 8 à 10 minutes



A déguster chaud ou tiède



Ces bricks peuvent se préparer un peu en avance mais à garder au frais avant la cuisson

Personnellement, je les ai trouvées un peu salées et la prochaine fois, je les ferai avec une très fine tranche de saumon frais moins salé mais c'est parfait pour les becs salés

Je ne suis pas très experte en pliage surtout avec une seule main mais c'est correct en présentation

Pour le repas d'anniversaire : 1 flûte de champagne (3sp vert bleu violet ☐☐☐)

*-petites bricks de saumon fumé à la poire et à l'anis vert (5sp vert ☐ -2spl bleu☐-2spv violet☐) -1sole au four (1sp vert ☐ -0spl bleu☐-0spv violet☐) -écrasé de butternut à la crème allégée (1 sp vert bleu violet ☐☐☐)
-gâteau de pâtissier. Total sans le dessert : 10sp vert ☐ -6spl bleu☐ -6 spv violet☐*

Très bon dimanche

***Lilou 3158 : blog cuisine contrôlée by lilou
light.fr***

Tous droits réservés