

# 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***