

Mini-feuilletés au saumon fumé, crevettes et herbes



Les ingrédients pour 6 feuilletés :

450 g de pâte feuilletée pur beurre

1 oeuf battu pour la dorure (je ne prends que le jaune battu avec un peu d'eau)

Pour la farce :

200 g de saumon fumé haché

250 g de petites crevettes roses décortiquées

25 g de parmesan râpé

2 c à s d'aneth ciselé

1 gousse d'ail finement hachée

150 g de mascarpone

1 c à s de zeste de citron finement râpé

Poivre du moulin

Étaler la pâte feuilletée au rouleau sur le plan de travail fariné en lui donnant une épaisseur de 2-3 mm. Avec un emporte pièce découper 6 ronds de 12 cm de diamètre et 6 ronds de 14 cm.

Mélanger dans un saladier le saumon fumé avec les crevettes (si les crevettes sont trop grosses les couper en morceaux), le parmesan, l'aneth, l'ail, le mascarpone et le zeste de citron. Donner quelques tours de moulin à poivre et bien mélanger. Vérifier l'assaisonnement.

Répartir la préparation au centre des 6 ronds de 12 cm de diamètre , badigeonner le tour des cercles de pâtes avec un peu d'oeuf battu et poser les grands disques sur le tout en pressant bien pour souder les bords. Faire au centre de chaque feuilleté un petit trou avec la pointe d'un couteau et dorer à l'oeuf avec un pinceau. Décorer de croisillons avec le côté large de la lame d'un couteau. Mettre les feuilletés sur une plaque et cuire à four préchauffé à 200° pendant 20 mn environ. Servir chaud ou froid.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>