

Torsades feuilletées au saumon



- 1 pâte feuilletée*
- 4 tranches de saumon fumé*
- du Boursin cuisine*
- du sésame*
- 1 jaune d'œuf pour dorer*

Coupez votre pâte feuilletée en deux. Sur une moitié, étalez une couche pas trop épaisse de Boursin cuisine (une cuillère à soupe environ) puis recouvrez avec le saumon fumé. Essayez de mettre du saumon fumé partout il ne faut pas qu'il y ait de trou.

Couvrez avec la deuxième moitié de pâte.

Découpez délicatement, sans écraser, des lamelles d'environ 1,5 cm d'épaisseur.

Torsadez les lamelles et posez-les sur un tapis en silicone.
Badigeonnez la pâte avec le jaune d'œuf et parsemez quelques
graines de sésame.



Enfournez 10 à 15 minutes en surveillant la coloration.



Vous pouvez servir vos torsades chaudes ou froides !
Je vous l'avez dit, super rapide et super simple !

Vanille et Chocolats

<http://chocolatsvanille.canalblog.com/>