

TOURBILLONS AU SURIMI



- 1 pâte feuilletée
- Quelques bâtonnets de surimi
- Boursin Cuisine ail et fines herbes
- 1 jaune d'oeuf (si vous voulez qu'ils aient une jolie couleur dorée)

J' étale la pâte feuilletée sur laquelle je tartine le boursin cuisine, puis je déroule les bâtonnets de surimi pour en faire des tranches.

J'enroule et j'enferme dans un papier film et je mets quelques instants au frigo pour raffermir la pâte...

Je coupe ensuite en tranches...

Et hop au four à 180 ° C pour une dizaine de minutes...

Remplacez le surimi par du saumon, c'est encore plus sympa !