

## **Feuilletés au saumon fumé**

Ingrédients

1 pâte feuilletée  
du philadelphia  
poivre aux baies  
saumon fumé

Dérouler la pâte

Tartiner de philadelphia

Poivrer généreusement

Mettre des tranches de saumon fumé

Rouler en un boudin

Mettre un peu au congélo

Couper des tranches et les déposer sur la toile silpat

Cuire four chaud 180° une quinzaine de minutes

