

Palmiers au saumon fumé



Une petite idée pour l'[apéritif](#) à base de pâte feuilletée et qui change des classiques croissants.

Pour une quinzaine de palmiers

Source : [on s'invite chez Céline](#)

- 1 pâte feuilletée
- 200 gr de saumon fumé
- gruyère râpé
- crème épaisse à 15 % de mg

Etaler la pâte feuilletée.

Mettre de la crème fraîche sur toute la surface de la pâte.

Disposer les tranches de saumon par dessus et parsemer de gruyère rapé.

Enrouler un côté de la pâte feuilleté jusqu'au centre et faire de même avec l'autre côté de manière à former un boudin en forme de palmiers.

Entreposer au frigo ou au congélateur afin de faciliter le découpage. La pâte feuilletée lorsqu'elle n'est pas froide est très difficile à découper proprement.

Préchauffer votre four à 180°.

Découper des tranches et les disposer sur une feuille de papier sulfurisé en les espaçant.

Faire cuire 20 minutes.

*Je vous rappelle pour conclure l'a dresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:
carflaga@gmail.com*

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur



La cuisine de Boomy