



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850

Ingédients

Feuilles de pâte filo
3 c. à s. de mascarpone
125 g de Boursin (cuisine pour moi)
30 g de crème liquide entière
60 à 80 g de saumon fumé
Jus de citron
30g Beurre fondu
œufs de lompe
zest de citron vert

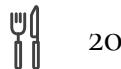
Astuce organisation :

Préparer les corolles à l'avance et les conserver dans un Besave. Les garnir juste avant de servir pour garder tout le croustillant !



Emilie cuisine avec Guy Demarle
et Thermomix

Bouchées crousti-fondantes



20



préparation
20 minutes



Préparation

1. Placer votre moule mini muffin sur la plaque perforée.
2. Faire fondre le beurre au micro onde dans le bol micro-onde
3. Couper les feuilles de pâte filo en carrés de 9cm de côté.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Badigeonner deux carrés de pâte filo de beurre fondu, superposer les feuilles en quinconce, puis déposer le tout dans une empreinte du moule. Répéter l'opération pour tout le moule
6. Enfourner à 180°C pendant environ 6 minutes, jusqu'à ce que les corolles soient dorées.
7. Pendant ce temps, dans le pichet verseur et à l'aide de la cuillère magique, fouetter la mascarpone, le Boursin, la crème liquide et le citron.
8. Démouler délicatement les corolles et laisser refroidir.
9. Garnir les corolles de la préparation, ajouter du saumon fumé, déposer quelques œufs de lompe et zester un citron vert sur le dessus.
10. Servir rapidement afin d'éviter que la pâte ne ramollisse.

Quelques idées de garnitures à décliner :

Chèvre – miel – noix : Garnir d'un mélange de fromage de chèvre frais et de fromage blanc, arroser d'un filet de miel, ajouter quelques éclats de noix.

Crème d'avocat – crevettes : Mixer un avocat bien mûr avec un trait de jus de citron vert et une pointe de piment doux, déposer une crevette sur le dessus.



emilie_cuisine_demarle



emilie-cuisine.com