

Feuilletés de Courgettes et Saumon

Ingrédients pour 6 feuilletés :

2 petites courgettes
1 rouleau de pâte feuilleté carré
1 pavé de 100g de saumon frais
1 jaune d'œuf
huile d'olive
sel, poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 210°C .

Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé ;

Découpez en dés les courgettes ainsi que le saumon.

Dans une poêle, faites revenir les des de courgettes avec un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Déroulez et découpez la pâte feuilleté en six parts de forme rectangulaire.

Sur chaque rectangle de pâte, déposez des dés de courgette et de saumon.

Refermez les feuilletés en appuyant bien sur les bords pour les souder.

Badigeonnez les feuilletés avec du jaune d'œuf battu.

Déposez les feuilletés sur le papier sulfurisé.

Enfournez durant 20minutes jusqu'à ce que les feuilletés soient dorés.

Servez chaud sur un lit de salade et bon dégustation.