



Pailles au Boursin et saumon fumé !

[POISSONS](#) – [RECETTES](#) – [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20-25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 paquet de pâte feuilletée du commerce (perso, j'ai pris la TenderFlake)
- 1 contenant de Boursin régulier ou aux fines herbes
- ¼ de tasse de basilic et ciboulette ciselés finement
- 150 grammes de saumon fumé coupé très finement
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. table d'eau

Préparation

1. Préchauffer votre four à 350 F
2. Mélanger le Boursin, les fines herbes et le saumon.
3. Déposer une feuille de pâte feuilletée sur un papier parchemin.
4. Étendre la préparation sur la pâte de façon uniforme.
5. Déposer la 2e feuille de pâte feuilletée sur la préparation au Boursin.
6. Appuyer délicatement à l'aide d'un rouleau à pâte afin de coller le tout ensemble.
7. Badigeonner la pâte du mélange de jaune d'œuf battu et d'eau.
8. Couper la pâte en deux dans le sens de la largeur.
9. Ensuite en bandelettes de 1 pouce dans le sens de la longueur.
10. Twister chaque bandelette et la déposer sur du papier-parchemin sur une plaque à biscuits.
11. Cuire pendant 20-25 minutes sur la grille du centre.
12. Servir.

