# FEUILLETE DE SAUMON AUX 4 HERBES

**Pour 4 personnes préparation mn cuisson 5mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 2 pâtes feuilletées | 1 botte de cerfeuil |
| 4 tranches de saumon fumé | 1 botte de ciboulette |
| 20cl de crème fraîche | ½ botte de persil |
| 1 yaourt nature | ¼ de botte d’aneth |
| 10g de beurre | Œufs de lump, sel, poivre |



**1°) Préchauffez le four TH 220°C.**

**2°) Effeuillez le cerfeuil, le persil, l’aneth et coupez la ciboulette en rondelles.**

**3°) Placez-les dans un bol et réservez. Détaillez 4 ronds de 12cm dans les pâtes feuilletées. Placez une tranche de saumon par rond de feuilletage.**

**4°) Dans un saladier, mélangez la crème, le yaourt et les herbes. Salez et poivrez.**

**5°) Disposez sur le saumon puis roulez de manière à former des rouleaux. Enfournez 5mn.**

**6°) Laissez refroidir et ajoutez des œufs de lump et servez les rouleaux coupés en 2.**

# PETITES TIMBALES DE THON AU CITRON

**Pour 6 personnes préparation 15mn cuisson 20mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 200g de thon au naturel ou en boîte | ½ citron traité |
| 6 œufs frais | 25g de beurre |
| 60g de crème épaisse | Sel, poivre |
| 60g de comté râpé |  |

**1°)** Préchauffez le four TH 210°C.

2°) Fouette les œufs avec la crème fraîche. Salez et poivrez puis incorporez le comté râpé, le zeste et le jus de citron.

3°) Emiettez finement la chair de thon avec une fourchette. Incorporez-la dans la préparation à base de citron.

4°) Beurrez 6 ramequins, puis remplissez-les avec la préparation. Faire cuire le bain-marie pendant 20mn.

5°) Laissez tiédir les timbales puis démoulez. Servez bien chaud avec une sauce tomate chaude ou froide ou avec une mayonnaise.