

# les recettes d'Alice

## Feuilletés de saumon et asperges tièdes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



15 minutes



facile

### Ingrédients

2 rouleaux de pâte feuilletée  
20 cl de crème liquide  
16 asperges vertes  
1 citron  
4 tr de saumon fumés

2 c à s de ciboulette  
4 c d'œufs de saumon  
1 œuf

### Matériel nécessaire

1 feuille de cuisson en silicone 1 éplucheur à asperge

### Préparation et réalisation

- 1- Découper 8 carrés de 7 cm dans la pâte feuilletée, les déposer sur la feuille de silicone humidifiée.
- 2- Clarifier l'œuf et badigeonner les carrés de jaune d'œuf et faire des traits avec la pointe d'un couteau d'office. Les enfourner 15 min à 200°
- 3- Eplucher les asperges avec l'éplucheur et les cuire 5 min à l'eau bouillante salée. Récupérer 10 cl d'eau de cuisson et égoutter les asperges. Couper les tiges en rondelles.
- 4- Dans une casserole faire réduire l'eau de cuisson de moitié et ajouter la crème et le zeste du citron, faire réduire, assaisonner, ajouter la ciboulette. Couper le saumon en lanières.

### Conseils et astuces

Détailler les feuilletés en deux et dresser dans les assiettes avec la sauce dans le fond du feuilleté puis les asperges tièdes, les lanières de saumon, les œufs de saumon, encore de la sauce puis refermer.

Alice Délice

