




# Feuilletés au saumon et aux chicons caramélisés

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Moyenne



## Ingrédients

6 branches de chicons  
100 grammes de beurre  
2 rouleaux de pâte feuilletée  
6 tranches de saumon fumé  
600 grammes de filets de saumon  
2 œufs (battus)  
2 cuillères à soupe de graines de sésame  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Coupez les chicons en deux dans le sens de la longueur. Laissez fondre le beurre dans une poêle et faites joliment dorer les chicons de chaque côté. Laissez-les caraméliser à feu doux pendant  $\pm$  20 minutes. Salez et poivrez. Égouttez bien les chicons et séchez-les avec du papier absorbant.
- 2.** Coupez la pâte feuilletée en 6 longues bandes. Garnissez chacune des bandes de saumon fumé. Ajoutez 2 moitiés de chicon et un morceau de filet de saumon. Salez et poivrez. Repliez la pâte feuilletée et badigeonnez-la d'œuf battu. Parsemez de graines de sésame. Faites cuire  $\pm$  25 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.