



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 ± 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 ± 25 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.