'Pain saucisse' aux asperges et au saumon

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrediënten

1 botte d'asperges blanches
sel
1 paquet de pâte feuilletée
1 paquet de fromage frais (style Philadelphia)
1 paquet de saumon fumé
2 jaunes d’œuf
2 cuillères à soupe de graines de sésame

Bereidingswijze

1. **Épluchez les asperges, enlevez 2 cm de talon et faites-les cuire al dente dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les bien et séchez-les à l'aide de papier essuie-tout.**
2. **Abaissez la pâte feuilletée et découpez quatre quarts.**
3. **Tartinez légèrement de fromage à la crème. Disposez par-dessus du saumon fumé et 2 à 3 asperges. Roulez le tout afin d'obtenir une forme de pain saucisse.**
4. **Enduisez l'extérieur de jaune d'œuf battu et saupoudrez-le de graines de sésame.**
5. **Faites cuire pendant environ 35 minutes au four préchauffé à 200 °C.**