



'Pain saucisse' aux asperges et au saumon



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 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

Méthode de préparation

- 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.