Bâtonnets de saumon

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée
250 grammes de saumon fumé (au moins)
1 œuf (battu)
1 poignée de graines de sésame

Méthode de préparation

1. **Coupez la pâte feuilletée en lanières de 1,5 cm de large.**
2. **Placez un morceau de saumon de la même largeur et de la même longueur sur chaque lanière. Tournez la pâte et le saumon en forme de spirale. Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.**
3. **Badigeonnez la pâte feuilletée d'œuf battu (à l'aide d'un pinceau), puis saupoudrez de graines de sésame.**
4. **Faites cuire ± 25 minutes dans un four préchauffé à 200 °C ou jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit bien dorée.**