

# Feuilletés de saumon aux herbes

Pour 4 personnes :

- 2 pâtes feuilletées à dérouler
- 4 pavés de saumon
- 250g de ricotta
- 1 jaune d'œuf
- 1 bouquet d'herbes (persil, cerfeuil, coriandre)
- 1 citron, sel et poivre.



Mélangez la ricotta avec les herbes ciselées, le zeste râpé du citron et une cuillerée de son jus, du sel et du poivre.

Préchauffez le four sur 200° (th. 6-7)

Déposez un pavé salé et poivré sur une demi pâte, couvrez de farce et badigeonnez le tour de jaune battu avec un peu d'eau. Refermez, pincez, pour souder et dorez avec le reste de jaune. Renouvelez l'opération pour les trois autres.

Glissez au four et laissez cuire 25-30mn. Dégustez chaud avec une salade.

Vous pouvez couper les pavés de saumon en deux dans la largeur et faire quatre feuilletés longs, comme sur la photo.