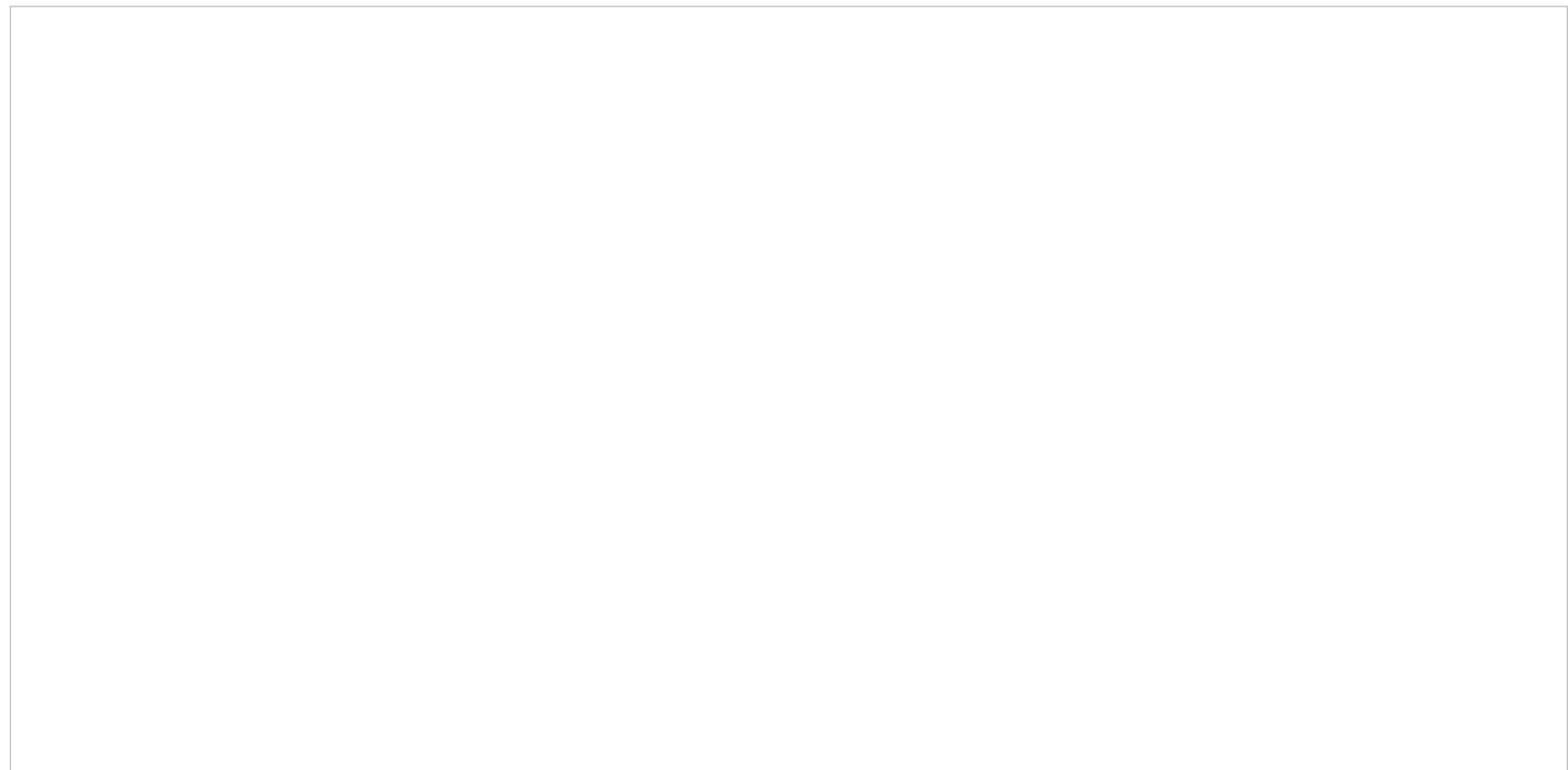


Palmiers de Brugge Jeune et saumon fumé



Ingredientien:

- Ingrédients pour +/- 15 biscuits
- 1 rouleau de pâte feuilletée carrée
- 1 c. à s. de pâte de raifort
- 6 tranches de saumon fumé
- 4 tranches de Brugge Jeune

Préparation:

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Déroulez la pâte feuilletée et enduisez-la de pâte de raifort.
- Garnissez-la de saumon fumé et de Brugge Jeune.
- Roulez la pâte du côté court vers le milieu. Roulez ensuite l'autre côté vers le milieu. Pressez les deux parties roulées l'une contre l'autre. Découpez en bâtonnets de +/- 1 cm d'épaisseur. Disposez-les sur une plaque de four tapissée de papier cuisson.
- Enfournez 15 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.
- Laissez refroidir et servez.

3 personen

15 min

Entrée

1

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/palmiers-de-brugge-jeune-et-saumon-fume>