

# BRICKS CROUSTILLANTS SAUMON-EPINARD

## *Ingrédients*

- 2 pavés de saumon
- 8 feuilles de brick
- 1 grosse poignée de feuilles d'épinard
- 30 g de beurre



## *Les étapes*

Préchauffer le four à 200°

Tailler les pavés de saumon pour obtenir 16 « bâtonnets »

Faites fondre le beurre

Détacher les feuilles de brick au fur et à mesure de la confection des cigares pour qu'elles ne sèchent pas

Couper les en deux

Badigeonner les de beurre fondu avec un pinceau

Déposer 1 ou 2 feuilles d'épinard au bout d'une demi-feuille de brick

Déposer dessus un bâtonnet de saumon puis saler et poivrer

Rabatter les côtés vers le centre, rouler le cigare sur la longueur

Déposer les cigares sur la couture, sur une plaque couverte de papier cuisson

Enfourner pour 15 min

Servez chaud ou tiède

Bon appétit !