

ROULÉS AU SAUMON FUMÉ

Faciles à réaliser mais élégantes, ces pâtisseries salées s'agenceront à merveille à la bouche fruitée et à l'acidité équilibrée du LE22 Viognier Roussanne Marsanne.



PRÉPARATION : 20 MIN CUISSON : 20 MIN TEMPS REQUIS : 40 MIN DONNE : ENVIRON 24 ROULÉS

INGRÉDIENTS :

- | | |
|--|---|
| 1/2 tasse de fromage à la crème, ramolli | Poivre noir fraîchement moulu |
| 2 c. à table (au total) d'herbes fraîches hachées comme le persil, l'aneth, la ciboulette et le thym | 2 feuilles de pâte feuilletée pré-enroulées (environ 454 g) et décongelées |
| 1 c. à table de zeste de citron finement râpé | 1 paquet grand format (250 à 300 g) de saumon fumé tranché, décongelé au besoin |
| 1 c. à table de câpres hachées | 1 œuf |

SERVIR AVEC :
LE22 VIOGNIER
ROUSSANNE MARSANNE



PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 425 °F.

Mélanger le fromage à la crème avec les herbes, le zeste de citron, les câpres et le poivre noir (au goût).

Dérouler les feuilles de pâte feuilletée sur une grande surface de travail ou une planche à découper. Répartir le mélange de fromage à la crème entre les feuilles en l'étalant uniformément et en laissant un rebord libre de 1 po. Disposer le saumon fumé en une seule couche sur le fromage à la crème sur chaque feuille.

En commençant par le bord le plus court, enrouler la pâte en spirales; mettre le joint de pâte vers le bas et, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, faites des tranches d'environ 1/2 po d'épaisseur. Disposer sur une (des) plaque(s) de cuisson tapissée(s) de papier parchemin. Battre l'œuf avec 1 c. à table d'eau; badigeonner légèrement la pâte exposée.

Cuire les roulés de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien gonflés et dorés. Servir chaud ou à température ambiante.

CONSEILS :

Faites une préparation à l'avance et congelez les roulés cuits en les répartissant entre des feuilles de papier parchemin dans un récipient hermétique pour une période allant jusqu'à un mois. Réchauffer les roulés congelés pendant 5 à 7 minutes à 400 °F.

