

# happyCOOK\*

La recette du sacristain de saumon,  
crème aigrette au citron vert

Le plaisir du bonheur.



Recette réalisée avec

**Whirlpool**

Micro-ondes Multifonction  
JT479IX



6 personnes



10 minutes



7 minutes

# SACRISTAIN DE SAUMON, CRÈME AU CITRON VERT

PARFAIT POUR L'APÉRO !

POUR LA GARNITURE

POUR LA PÂTE



15 CL DE  
CRÈME  
LIQUIDE  
ENTIÈRE



1 CITRON  
VERT



6 PINÇÉES DE  
SEL FIN



6 TOURS DE  
MOULIN À  
POIVRE



VINAIGRE  
DE XÉRÈS



1 OUF  
POUR LA  
DORURE



6 TRANCHES  
DE SAUMON  
FUMÉ



200 G  
DE PÂTE  
FENILLETÉE

- 1 Tailler des bandes de 15 cm sur 3 dans la pâte feuilletée. A l'aide d'un pinceau, les badigeonner ensuite de dorure.
- 2 Tailler les tranches de saumon en bandes de la même taille et les superposer sur les bandes de feuilletage.
- 3 Torsader le feuilletage et le déposer sur le plat Crisp du micro-ondes, puis choisir la fonction Crisp et cuire 6 à 7 min.
- 4 Laisser ensuite refroidir.
- 5 **Pour la garniture** : Zester le citron vert puis le presser. Mélanger l'ensemble à la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe puis assaisonner.

Toutes nos recettes sur [boulangier.com](https://www.boulangier.com)

