

Croissants fourrés au saumon fumé

Pour 4 personnes :

4 tranches de saumon fumé (ou truite fumé)

1 pâte feuilletée

Le fromage frais de votre choix

Lait

1 œuf

4 feuilles de salade fraîche

Persil, ciboulette

Préchauffer le four à 180°C. Etaler la pâte feuilletée et la tartiner avec le fromage frais.

Découper la pâte feuilletée en 4 parts triangulaire. Déposer un morceau de saumon fumé dans chacune. Rouler les triangles sur eux-mêmes en partant du côté le plus large.

Disposer les croissants sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson.

Dans un bol, mélanger un jaune d'œuf et un peu de lait. 2taler le mélange sur les croissants à l'aide d'un pinceau de cuisine.

Enfourner 20 min. En sortie de cuisson, insérer une feuille de salade, de la ciboulette et du persil ciselés dans chaque croissant.

Tatin aux pommes et aux amandes

(prép : 20 min, cuisson 35 min)

Pour 6 personnes :

- 1pâte feuilletée
- 5 pommes
- 80 gr de beurre
- 80 gr de cassonade
- 50 gr d'amandes effilées

Epluchez et épépinez les pommes, puis coupez-les en quatre. Beurrez un moule à tarte et saupoudrez-le de cassonade. Disposez les amandes effilées dans le fond du moule.

Faites chauffer le reste du beurre dans une poêle et faites revenir les pommes. Saupoudrez de cassonade et poursuivez la cuisson 5 à 8 minutes.

Préchauffez le four à 210 °C (th.7). Disposez les quartiers de pomme dans le moule. Déroulez la pâte et étalez-la sur les fruits. Rabattez les bords à l'intérieur du moule.

Enfournez pour 25 minutes.

Décolliez les bords de la pâte à l'aide d'un couteau avant de démouler.

Posez une assiette sur le moule et retournez la tarte.

Dégustez cette tarte avec 1 cuillerée de crème fraîche ou de fromage blanc sucré, ou une boule de glace de vanille