Carrés feuilletés au saumon et fromage de chèvre

Les ingrédients

- 1 Pâte Feuilletée HERTA
- 50g de saumon fumé
- 100g de fromage de chèvre en bûche
- 3 tiges de jeunes oignons
- Quelques feuilles d’aneth
- 12 càs. d’huile d’olive
- Quelques branches de cresson d’eau

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Découpez le saumon en 9 morceaux, découpez le fromage de chèvre en 9 rondelles et hachez finement l’aneth. Coupez l’oignon jeune en 3 morceaux.
- Découpez la Pâte Feuilletée HERTA en 9 carrés, recouvrez un plat allant au four de papier cuisson et dressez-y les morceaux de pâte feuilletée. Sur chaque carré, disposez 1 tranche de fromage de chèvre, un morceau d’oignon jeune et un peu de saumon. Assaisonnez avec de l’huile d’olive, du poivre, du sel et de l’aneth haché.
- Repliez les côtés opposés de la pâte feuilletée l’un sur l’autre (cf. photo). Enfournez pendant 20 à 25 minutes jusqu’à ce qu’ils soient croquants. Servez avec le cresson d’eau.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**