

DIMANCHE 3 DÉCEMBRE : GOURMAND

AUMÔNIÈRE DE LÉGUMES ET SAUMON FUMÉ

Pour 4 personnes

Niveau de difficulté : moyen

Ingrédients :

½ poivron vert

½ poivron rouge

½ poivron jaune

1 oignon

1 plaque de 2 tranches de saumon fumé

Des feuilles de brick

Des pics en bois



Préparation de la farce :

Couper les légumes en petits, ainsi que l'oignon et les faire revenir dans un peu d'huile d'olive, saler, poivrer.

La préparation doit être fondante et pas trop humide.

Découper les tranches de saumon en lamelle.

Garnissage :

Disposez deux feuilles de brique (ronde) et déposer au centre 2 cuillères à soupes de préparation et 4 à 5 lamelles de saumon.

Refermer délicatement l'aumônière en rabattant les bords afin d'en faire un paquet. Maintenir les bords avec deux pics en bois simples qui seront retirés après la cuisson et remplacés par des pics plus esthétiques pour le service.

Cuisson :

Déposer les aumônières dans un plat à four préchauffé à 180°.

Cuisson : 15 minutes.

Servir chaud avec une salade et du riz blanc.

Bon appétit !