RECETTE

Mini-bricks de saumon x Grand Lapsang Souchong

10 minutes | 30 minutes | 32 pièces

Ingrédients

- 8 feuilles de Brick
- 450 g de saumon frais
- Un peu d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 3 à 4 c-à-c de thé Grand Lapsang Souchong

Préparation

1. Préchauffer le four à 210°C.
2. Découper le pavé de saumon en cubes de 2 cm.
3. Couper les feuilles de brick en 4.
4. Déposer un cube de saumon au centre du quart de brick.
5. Saupoudrer d'une pincée de Grand Lapsang Souchong.
6. Ajouter une pincée de sel et un filet d'huile d'olive.
7. Replier le quart de brick en faisant passer la pointe sous le saumon, refermer la brick en pliant et en rabattant les côtés sous le cube et souder avec un peu d'eau si nécessaire.
8. Badigeonner la brick avec un peu d'huile d'olive pour avoir une belle coloration.
9. Enfourner les mini-bricks et laisser cuire 10 min environ (il faut que les bricks soient bien dorées).
10. Servir chaud ou tiède !

Le petit plus : remplacer le saumon par une grosse crevette et rouler la feuille en cornet.

Astheya
VOYAGES AUTOUR DU THÉ

D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes