

Cigare saumon et mascarpone

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 8 feuilles de brick
- 8 tranches de saumon
- 250g de mascarpone
- 1 bouquet d'aneth
- 1 oeuf
- Oeufs de truite
- Huile

La **recette**

Etape 1

Couper les feuilles de brick en deux pour obtenir 16 feuilles. Couper le saumon en fines lamelles.

Etape 2

À l'aide d'un pinceau, badigeonner les feuilles de brick d'huile. Replier les bords ronds pour obtenir un rectangle.

Etape 3

Sur une des extrémités, déposer des lamelles de saumon, 1 c. à soupe de mascarpone et un peu d'aneth. Replier la feuille de brick sur la garniture puis enrouler la pâte pour former un cigare. Sceller l'extrémité restante avec un jaune d'oeuf. Répéter l'opération pour obtenir 4 cigares.

Etape 4

Dans une poêle bien chaude, déposer un filet d'huile. Déposer les cigares, la face scellée doit être contre la poêle pour que cela tienne bien. Laisser dorer entre 3 et 5 minutes en retournant les bricks régulièrement.

Etape 5

Servir tiède, ajouter quelques oeufs de truite pour la décoration.