

Choux au poireau et parmesan avec saumon fumé

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
14	30 minutes	15 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER	DÎNER	BRUNCH
COLLATION	AMUSE-BOUCHE	



RECETTE CRÉÉE PAR
John Donadieu, Chef



Ingrédients

Bistro par Bridor poireaux et parmesan 52401

Quantité : 3

- 4 oz

Saumon fumé
- 2.8 oz

Fromage Boursin/Allouette
- 2

Mini concombres, tranchés
- Petit bouquet

Aneth frais
- 1 c. à thé

Câpres
- Poivre noir

Préparation

- ÉTAPE 1

Placez des tranches de saumon fumé sur un morceau de pellicule plastique. Étalez uniformément le fromage Boursin par-dessus. Enroulez et enveloppez dans du plastique. Placez au congélateur pendant environ 2h pour raffermir et faciliter la découpe.
- ÉTAPE 2

Placez les bistro surgelés sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin et laissez décongeler pendant 20 mins. Coupez-les en deux et espacez-les de 2 po. Laissez décongeler pendant encore 20 minutes. Faites cuire au four à 350°F pendant 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laissez refroidir complètement.
- ÉTAPE 3

Sortez la roulade de saumon fumé du congélateur. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, tranchez-la en tranches de 1/2 po. Disposez les tranches de concombre et la roulade de saumon sur chaque portion de bistro. Garnissez avec de l'aneth frais et des câpres, puis ajoutez du poivre noir fraîchement moulu.