



Ingrédients :

Pour farcir ces petits chaussons :

- Tranches de saumon fumé découpées,
- Fromage blanc nature,
- Crème fraîche épaisse,
- Œufs,
- Jus de citron pressé,
- Ciboulette,
- Échalote,
- Pincée de sel et poivre du moulin

Badigeonnez-les de jaune d'œuf battu !

Les Empanadas saumon fumé

Poids total 175g

2/3
PERSONNES

5 MIN AU
FOUR À 190°



Les Empanadas sont parfaits pour une mise en bouche rapide et facile. C'est un moment de convivialité à partager entre amis, sur le bout d'un comptoir, et avec les doigts !

Une sauce tzatziki-maison sera la bienvenue pour dipper ces petites bouchées

N'oubliez pas de placer une feuille de cuisson sur la plaque de votre four, c'est plus pratique !