



ACTUALITÉS

BEAUTÉ & FITNESS

EVENT

SANTÉ

CONTACT

NOS RECETTES →

BIENVENU CHEZ

# Hyati Blogs

Lisez les dernières nouvelles et mises à jour pour de vos recettes de cuisines !

## Rester En Contact

Inscrivez-vous afin de vous envoyer nos recettes directement sur votre email

 ENVOYER

### Cornets feuilletés saumon & ciboulette



## Ingredients

- 1/2 pâte feuilletée
- 125 gr fromage frais
- 1 tranche de saumon fumé
- 1 jaune d'oeuf
- sel
- poivre
- ciboulette

## Pour le faire :



### Step 1

Couper des bandes d'environ 1 cm de largeur dans la pâte feuilletée.



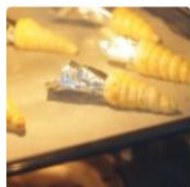
### Step 2

Former des cônes en papier aluminium



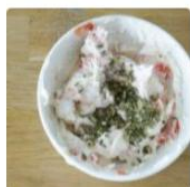
### Step 3

Enrouler une bande de pâte feuilletée autour d'un cône en aluminium.



### Step 4

Badigeonner de jaune d'oeuf pour dorer, et cuire 15 minutes à 180°C.



### Step 5

Mélanger le fromage frais avec la tranche de saumon coupée en petits morceaux. Saler, poivrer et ajouter de la ciboulette.



### Step 6

A l'aide d'une poche à douille, remplir chaque cornet du mélange fromage/saumon

Difficulté : Facile

Temps : 40 minutes

## Info nutrition

Pour 36 Grammes


Calories	105 Kcal
Lipides	7.2 g
Glucides	6 g
Protéines	3.7 g

## Partager la recette


 Instagram

 Facebook

 Twitter

 YouTube

 Pinterest

 Email

— Sauvegarder la recette

[Cliquez ici](#)

📄 note





...mange/...



### Step 7

Et voilà, vos cornets feuilletés au saumon sont prêts !



# Hyati

## Cornets feuilletés saumon & ciboulette



## Confiture de Figues

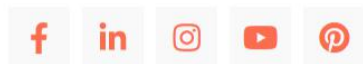
juin 17, 2020

## Quiche carottes poivrons tomates

juin 16, 2020

## Beignets de crevettes



juin 15, 2020



### LIENS RAPIDES

[Home](#)  
[Hyati](#)  
[Nos recettes](#)  
[Actualités](#)  
[Santé](#)  
[Beauté et fitness](#)  
[Mentions légales](#)

### VOUS AVEZ DES QUESTIONS?

 Chéraga, Alger  
 [contact@hyati-dz.com](mailto:contact@hyati-dz.com)

### HORAIRES D'OUVERTURES

Dim au Jeudi : 8:00 – 17:00