***\*\*\* FEUILLETÉS APÉRITIFS EXPRESS\*\*\****

*Niveau de difficulté : Facile*

*Temps de cuisson : 10 minutes*

*Temps de préparation : 20 minutes*

*Temps de repos : 0*

***Ingrédients pour 4 personnes :***

***Pour les feuilletés au saumon fumé :***

*12 Mini-feuilletés en forme de poisson (Voir conseil)*

*75 g de Tsatsiki du commerce (Voir conseil)*

*100 g de Saumon fumé en tranches*

*Quelques feuilles de Persil*

***Pour les feuilletés aux œufs de lump :***

*12 Mini-feuilletés ronds*

*75 g de Rillettes de Crabe (Voir conseil)*

*50 g d’œufs de Lump rouges*

*½ citron*

***Pour les feuilletés aux escargots :***

*12 Mini-feuilletés ronds*

*12 Escargots au naturel en boite ou surgelés*

*100 g de Beurre d’Escargot surgelé (Voir conseil)*

***Matériel :***

*1 Petit plat à four*

***Préparation :***

***Feuilletés au saumon fumé :***

*A l’aide d’une petite cuillère garnissez les feuilletés en forme de poisson avec le Tsatsiki.*

*Découpez en lanières le saumon fumé et roulez-les en rosaces.*

*Déposez-les sur les feuilletés et décorez avec une petite feuille de persil.*

***Feuilletés aux œufs de Lump :***

*A l’aide d’une petite cuillère, garnissez les feuilletés ronds avec les rillettes de crabe.*

*Déposez une mini-cuillère d’œufs de lump et décorez avec un zeste de citron très fin.*

***Feuilletés aux escargots :***

*Préchauffez votre four à 180°.*

*Laissez revenir à température ambiante de beurre d’escargot surgelé.*

*Déposez une petite noisette de beurre au fond de chaque feuilleté et garnissez avec un escargot.*

*Recouvrez chaque escargot de beurre et enfournez pour 10 minutes.*

*Servez chaud.*

***Conseil :***

*Les mini-feuilletés sont vendus en supermarchés sous différentes formes, à vous de choisir celle qui vous amuse.*

*Préférez un Tsatsiki de bonne marque et pas trop liquide, ce qui aurait pour conséquence de détremper vos feuilletés.*

*Personnellement j’ai utilisé de la rillette de crabe mais vous pouvez changer en fonction de ce que vous trouverez dans les rayons qui en sont généralement bien pourvu.*

*Vous trouverez le beurre d’escargot au rayon surgelés de tous les supermarchés surtout en période de fêtes.*

*Présenté en petit rouleau, décongelez ce dont vous avez besoin et conservez le reste que vous pourrez débitez en rondelles sur une belle cote de bœufs avant de servir.*

***Coté forme :***

***Les Œufs de lompe*** *sont pondus par un poisson que l'on appelle "****lump****", "****lomp****" ou "****gros mollet****".. On les colore en rouge ou en noir puis on les conditionne dans de petits bocaux pasteurisés.*

*C’est pour cette raison qu’il ne faut jamais les faire chauffer de même de les préparez pas trop à l’avance car ils décolorent sur vos préparations particulièrement celui coloré en noir.*

*Les****œufs de lompe****sont moins gras que les autres variétés d'œuf de poisson.*

*Moins riche en protéines que le caviar il est quand même bien pourvu en****acides-gras*** *comme les* ***Omégas 3****, ce qui en fait un aliment* ***bénéfique pour la santé****, permettant de réguler les lipides dans le sang.* ***La vitamine D*** *qu’il contient vous fournit également de l'énergie.*