



## **CIGARETTES DE SAUMON FUME AU SESAME**



**Facile**

**Préparation: 5mn**

**Cuisson: 15 mn**

### **Pour une douzaine de cigarettes de 10 à 12 cm de long**

3 feuilles de bricks

12 bandelettes de saumon fumé d'environ 10 à 12 cm de long

1 jaune d'œuf

1 càc d'huile d'olive

2 pincées de graines de sésame doré

Préchauffer le four à 240°.

Tailler 4 bandes dans la largeur de chaque feuille de brick. Délayer le jaune d'œuf avec l'huile d'olive et au pinceau, badigeonner la face interne des bandes avec ce mélange.

Poser le saumon au milieu, mais le long d'un des côtés de la pâte. Replier les bouts de pâte qui dépassent du saumon. Rouler les feuilles sur elles-mêmes le plus finement possible de façon à faire des cigarettes. Redonner un coup de pinceau à l'œuf pour bien fermer et parsemer quelques graines de sésame.

Poser ces cigarettes sur une plaque de cuisson et laisser cuire 6 à 7 minutes pour qu'elles soient bien dorées.