

## *Corbillons aux légumes*

pour 4 personnes

---

Etuver dans un peu de **beurre chaud (ou de margarine)** 400 g de **légumes** (p. ex. de petites asperges vertes, des pois mange-tout coupés en biais, des bouquets de romanesco partagés en deux, un mini-pâtisson en tranches fines, des épis de maïs en tranches, un petit piment rouge finement coupé) jusqu'à ce qu'ils soient tendres; saler. Ajouter **des lentilles rouges cuites, des pousses d'oignon, de la sauce à salade**, mélanger, répartir dans les **corbillons**.



## Corbillons au saumon

---

Préparation: env. 30 min  
Cuisson au four: env. 5 min  
Pour la plaque à muffins ou 12 petits moules d'un Ø d'env. 8 cm

### Corbillons

6 feuilles de pâte surgelée pour  
rouleaux de printemps  
(d'env. 215x215 mm), dégelées

2 c. à soupe d'huile d'olive

badigeonner les feuilles, couper en quatre,  
poser deux carrés par cavité ou par moule,  
en les faisant se chevaucher

**Cuisson:** env. 5 min au milieu du four préchauffé à 220 °C. Retirer, laisser  
tiédir, démouler, laisser refroidir sur une grille.

### Farce au saumon pour 4 corbillons

125 g de fromage frais, p. ex.  
philadelphia

3 c. à soupe de crème acidulée

2 c. à café de concentré de tomates

75 g de saumon fumé entier

bien mélanger le tout

couper env. 10 g en fines lanières, les  
réserver pour le décor. Couper le reste  
en petits dés, ajouter

2 pincées de sel

½ c. à café de grains de poivre rose  
lyophilisés, écrasés

1 p. de c. de poivre de Cayenne

1 p. de c. de paprika

assaisonner, couvrir et mettre au frais  
env. 15 min. A l'aide p. ex. de la cuiller  
miniboules «clac» ou de deux cuillères à  
café, former de petites boules, les répartir  
dans les corbillons

quelques pousses de basilic

quelques grains de poivre rose  
lyophilisés, écrasés

lanières de saumon réservées décorer

### Suggestion

Congeler séparément le reste des corbillons cuits. Avant de les farcir,  
les glisser env. 1 min au milieu du four préchauffé à 200 °C.

### Pour gagner du temps

- Cuire les corbillons la veille, les conserver dans une boîte bien fermée.
- Préparer la farce un demi-jour à l'avance, couvrir et mettre au frais.

