 **Délice au saumon**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Pour les sablés :
- 50 g de parmesan
- 100 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1 càc de cumin
- sel et poivre du moulin**
**Pour la garniture :
- 3 tranches de saumon fumé
- 100 g de ricotta - 125 g de fromage ail et fines herbes
- 2 œufs - poivre du moulin**

**4 cercles à pâtisserie de 8 cm de diamètre
Préchauffage du four à 140° pour les sablés (chaleur tournante)**
**Préchauffage du four à 180° pour les délices (chaleur tournante)**

**Les sablés :**Mélanger la farine, le fromage, le cumin une pincée de sel et un peu de poivre.
Incorporer le beurre en petites parcelles et travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte sablée.
Ajouter le jaune d'œuf et travailler rapidement jusqu'à ce que la pâte puisse faire une boule.
Laisser reposer 30 minutes au frais.
Découper à l'aide du cercle à pâtisserie 4 sablés et couper le reste à votre fantaisie.
Déposer sur la plaque du four garnie de papier sulfurisé et laisser cuire environ 15 minutes.
Sortir du four et laisser refroidir.
**La garniture :**Mélanger la ricotta, le fromage ail et fines herbes et les œufs.
Incorporer le saumon coupé en dés. Poivrer et mélanger.
Verser la garniture sur les sablés à l'intérieur des cercles.
Enfourner pour 25 minutes.
Démouler délicatement et décorer à votre guise.