

FEUILLETÉ AU SAUMON ET POIREAU



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 2 Poireaux (coupés en fines rondelles)
- 15g Huile d'olive
- 2 pincées Sel
- 2 pincées Poivre moulu
- 70g Crème fraîche
- 1 Pâte feuilleté
- 2 (300g) Pavés de saumon frais (coupés en morceaux)
- 30g Gruyère râpé
- 1 Jaune d'oeuf (battu)

Préparation:

- Mettre les poireaux et l'huile dans le bol, puis cuire 7 min/ Varoma / vitesse 1.
- Saler et poivrer, ajouter la crème mélanger à l'aide de la spatule puis laisser refroidir.
- Préchauffer le four 190°: Pendant ce temps. Disposer la farce au centre sur la longue du diamètre en laissant les bords vide.

Puis par dessus disposer les saumon coupés en morceaux. Paresser de gruyère râpé.

- Façonner: A partir du centre vers le pourtour du disque, couper des bandes de pâte perpendiculaire à la ligne de saumon. Rabattre les bandes par une, en alternant les côtés, de manière à ce que les bandes se croisent.
- A l'aide d'un pinceaux, badigeonner le feuilleté du jaune d'oeuf.
- Placer au four 30 à 35 minutes à 190°