

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 vides.
- 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°