

Saumon en croûte

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 3 pavés de saumon
- 400 g de julienne

Conseil :

sortir les pâtes au dernier moment pour qu'elles ne soient pas chaudes

- Étaler une pâte feuilletée
- Couper les bords pour « dessiner » un poisson. Les conserver
- Le surplus de pâte servira à faire les écailles. Pour cela se servir d'un petit verre à liqueur
- Mettre trois pavés de saumon à l'intérieur, découpés en épaisseur pour les « aplatis ».
- Faire une julienne, la faire cuire avec huile d'olive, sel, poivre, ail et l'étaler sur le saumon.
- Prendre la seconde pâte « dessinée » elle aussi en forme de poisson ; la poser dessus
- Mouiller les bords pour faciliter le collage. Bien marquer tout le bord avec une fourchette.
- Faire une petite boule pour l'œil du poisson, lui faire un sourire.
- Dorer avec un jaune d'œuf. Ajouter les écailles qu'on a faites avec la découpe au petit verre à liqueur. Redorer
- Enfourner 40 minutes à 180 °C.

