

Saumon en croûte

Cuisson : 35 min.

Portions : 4

INGRÉDIENTS

600 g saumon frais, sans la peau
1 paquet ± 400 g de pâte feuilletée
achetée toute faite
300 g d'épinards, 1 œuf,
1 pincée de muscade moulue.
Beurre, pour la cuisson. Sel. Poivre.
1 jaune d'œuf. Farine



PRÉPARATION

Avec un peu de farine et la pâte feuilletée, faire deux rectangles de la grandeur d'une tôle à biscuits. Déposer la première pâte sur la tôle à biscuits. Déposer le filet de saumon.

Faire sauter les épinards dans le beurre. Les déposer ensuite dans un robot avec l'œuf, sel et poivre et la muscade. Réduire en purée et déposer sur le filet de saumon.

Recouvrir avec la seconde pâte feuilletée.

Mélanger ensemble le jaune d'œuf et un peu d'eau. Badigeonner la pâte de ce mélange. Bien refermer les deux pâtes ensemble en les collant avec le jaune d'œuf et un peu d'eau.

Couvrir d'un papier d'aluminium. Mettre au four à 210°C pendant 15 min. Réduire le four à 180°C et poursuivre la cuisson pendant 20 min.

Servir avec des crudités de saison.

