

Feuilleté de Saumon

6 personnes



2 pâtes feuilletées
1 cube de bouillon de poisson citronné
1 boîte de saumon ou 250g de saumon frais
3 œufs durs et un frais
250 g de crème fraîche épaisse
Sel, poivre, piment de cayenne

Dans un faitout, mettre de l'eau et le cube de bouillon pour réaliser un court-bouillon. A l'ébullition plonger 250g de saumon, réduire le feu et compter 10 minutes de cuisson dans une eau frissonnante. Egouttez, laisser refroidir un peu puis émiettez le grossièrement et réserver.

Pendant ce temps, faire cuire les œufs (7 à 10 mn) puis les plonger dans l'eau froide et les écaler.

Dans un saladier, couper les œufs durs en 6 morceaux puis les écraser à la fourchette grossièrement, ajoutez-y la crème fraîche, le sel, le poivre, le piment de Cayenne, le blanc cru du 4^{ème} œuf avec un peu de son jaune (le reste du jaune sera réservé dans un petit bol) et bien mélanger. Ajouter délicatement le saumon mélanger doucement goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Déposer une première pâte au fond du moule, laissez-en un peu dépasser. Ne pas piquer le fond de la pâte. Verser la préparation sur le fond de pâte et recouvrir le tout de la 2^{de} pâte, bien souder le bord de 2 pâtes. Ajoutez quelques gouttes d'eau dans le reste de jaune pour le détendre, bien remuer et badigeonner le feuilleté

Penser à faire une cheminée en prenant la découpe du papier sulfurisé qui dépassait du moule, enroulez une bande autour du doigt, faire une entaille au couteau dans la pâte et introduire la cheminée.

Enfourner le feuilleté dans un four préchauffé à 200° (Th 7) environ 45 minutes, surveillez la cuisson qui nécessite de tourner le moule en cours de cuisson pour que la dorure de cuisson soit répartie sur toute la surface