

Feuilleté de saumon à la fondue de poireaux

Ingrédients pour 4 personnes :



- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- 2 blancs de poireaux
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 belles cuillères à soupe de crème épaisse entière
- 2 pavés de saumon sans peau (environ 300 g)
- Fromage râpé
- 1 œuf
- Sel, poivre



Préparation

- Préchauffer le four à 180°C.
- Laver les blancs de poireaux et les émincer finement.
- Dans une casserole, faire chauffer l'huile et ajouter les poireaux émincés.
- Faire cuire sur feu doux et à couvert pendant environ 10 à 15 minutes.
- Hors du feu, ajouter la crème, le sel et le poivre, puis mélanger.
- Laissez tiédir la fondue
- Dérouler la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson. La couper en 4.
- Découper le saumon en petits morceaux. Disposer le sur la moitié de chaque carré de pâte feuilletée. Recouvrir avec la fondue de poireaux, puis de fromage râpé.
- Rabattre la pâte feuilletée pour couvrir la préparation et sceller la pâte à l'aide des dents d'une fourchette.
- Dorer la surface du feuilleté avec l'œuf battu.
- Enfourner 30 minutes environ.

 Régalez vous!



La préparation peut être enrichie avec :

- Du mascarpone à la place de la crème épaisse
- Une béchamel faite au lait entier pour remplacer la crème avec 8 cuillères à soupe de lait en poudre en plus



A consommer accompagné avec une salade verte ou composée ou une poêlée rustique



- Vous pouvez remplacer le pavé de saumon par du saumon fumé ou bien de la truite en pavé
- Les poireaux peuvent être remplacés par des épinards

