

### Saumon en croûte sur lit d'épinards



**Ingrédients** : deux pâtes feuilletées du commerce, 3 escalopes de 150 g environ de saumon sans peau ni arête, 500 g d'épinards, QS (quantité suffisante) crème fraîche, un oeuf pour la dorure, sel, poivre.

Etaler les pâtes feuilletées et les découper selon une forme de poisson en faisant en sorte que l'une soit un peu plus grande que l'autre. Garder les chutes pour réaliser les écailles, les nageoires....

Dans une poêle, tomber (c'est-à-dire "faire cuire "). En effet, en cuisant, certains légumes "tombent", c'est-à-dire perdent du volume ou perdent leur forme) les épinards dans un peu de beurre. Ajouter un peu de crème fraîche, saler et poivrer.

Sur la plus petite pâte feuilletée, étaler une couche d'épinards.

Disposer les filets de saumon.

Recouvrir avec l'autre pâte.

Disposer les écailles, les nageoires. Dorer à l'oeuf.

Enfourner à 175°C pendant une quinzaine de minutes.