

### Saumon en croûte feuilletée



**Ingrédients** : 1 saumon entier de 2,5kg, 4 pâtes feuilletées, 1 bouquet de persil plat, 1 bouquet de cerfeuil, sel, poivre, 2 oeufs pour la dorure.

Rincer, éponger et ciseler le persil plat et le cerfeuil et les mélanger.

Lever ou faire lever les filets de saumon. Etaler deux pâtes feuilletées et les mettre bout à bout (donner un coup de rouleau à pâtisserie). Poser un filet sur la pâte, saler, poivrer, étaler le persil et le cerfeuil. Poser le deuxième filet pour reconstituer le saumon. Saler, poivrer.

Etaler le reste de pâte feuilletée sur le saumon. Découper avec un petit couteau pointu la pâte autour du saumon pour lui redonner la forme du saumon. Sceller les bords avec de l'eau. Utiliser les chutes pour faire des écailles. Les coller avec de l'eau sur la surface de la pâte.

Badigeonner la pâte avec un pinceau et les jaunes d'oeufs dilués dans un peu d'eau.

Laisser reposer au réfrigérateur au moins 1 h.

Préchauffer le four à 210°C.

Enfourner pendant 15 mn pour saisir la pâte. Baisser le four à 180°C et poursuivre la cuisson pendant 30 mn au moins.

[www.cuisineplurielle.com](http://www.cuisineplurielle.com)  
[cuisineplurielle@hotmail.fr](mailto:cuisineplurielle@hotmail.fr)  
Conseillère Demarle/Flexipan