

Saumon farci en croûte

Pour 6 personnes

Ingrédients :

1 saumon frais de 1,2 kg
150 g de crevettes
150 g de coquilles St-Jacques ou de crabes frais
300 g de poissons blancs (sole, baudroie)
15 cl de crème fraîche
2 oeufs
1 laitue
2 cuillère à café d'aneth ciselé
Sel, poivre
500 g de pâte feuilletée

Préparation :

Écailler le saumon, enlever la tête, la peau, prélever les filets (ou demander au poissonnier de le faire)

Réserver la tête, l'arête centrale et la peau.

Enlever toutes les arêtes restantes, minutieusement.

Mettre l'arête, la tête et la peau dans 25 cl d'eau à cuire 5 minutes dans une cocotte minute.

Passer le court-bouillon, faire réduire jusqu'à obtention de 2 cuillère à soupe de liquide.

Laisser refroidir.

Cuire les crevettes et les crabes, les décortiquer.

Ébouillanter les feuilles de salade pendant 1 minute, les égoutter et les réserver.

Passer les poissons (baudroie et sole) au moulin à légumes, ajouter les blancs d'oeuf, la crème, le court-bouillon. Saler et poivrer

Étaler la pâte feuilletée en un grand rectangle de la grandeur du saumon sur 4 millimètres d'épaisseur.

Couvrir avec les feuilles de salade bien étalées.

Poser un filet de saumon.

Étaler la moitié de la mousseline.

Disposer les crevettes et les crabes ou les coquilles Saint-Jacques.

Recouvrir de la mousseline restante.

Poser le second filet de saumon.

L'envelopper de laitue, puis avec la pâte feuilletée en conservant sa forme.

Décorer le poisson des restes de pâte

Dorer avec les jaunes d'oeuf.

Faire cuire dans le four chauffé à 220° pendant un quart d'heure.

réduire la température à 200°, continuer la cuisson 30 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Ce saumon peut se servir chaud ou froid, accompagné ou non de mayonnaise ou d'aïoli.