

Tourte de saumon frais à l'aneth

2 rouleaux de pâte feuilletée toute prête ou 500 g de pâtes feuilletée maison
400 g de pavé de saumon
250 g de crème épaisse
50 g de gruyère râpé
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
6 brins d'aneth
Sel, poivre
1 jaune d'oeuf

Préparation :

Écailler le saumon, le rincer et le sécher.

Dans une poêle faire chauffer l'huile, ajouter le saumon, le faire cuire 4 minutes de chaque côté.

Retirer la peau. Émietter les pavés, saler.

Étaler la pâte feuilletée dans un moule à tourte, disposer le saumon sur toute la surface.

Ciseler l'aneth, le disposer sur le saumon.

Saupoudrer de gruyère râpé.

Recouvrir de crème fraîche, qui a été salée et poivrée.

Poser la seconde pâte sur la première, souder les bords, faire une cheminée et dorer la tourte au jaune d'oeuf.

Cuire 35 minutes au four préchauffé à 180°.

Déguster chaud ou tiède.

<http://deliceyes.over-blog.org/>