



Pâte feuilletée au saumon et courgettes

Temps de préparation : 40 minutes

Niveau : moyenne

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de Saumon ASC Escal

3 courgettes

2 plaques rectangulaires de pâte feuilletée

1 petit pot de crème fraîche

2 gousses d'ail hachées

1 œuf

Moutarde, huile d'olive et curcuma

Sel, poivre et herbes de Provence



Préparation :

1. Décongeler les pavés de saumon, puis les sécher avec du papier absorbant. Selon la taille souhaitée, les couper en bâtonnets et les mettre au frais.

2. Laver les courgettes et les couper en fines tranches. Les mettre dans un saladier et les faire mariner légèrement avec un bon filet d'huile d'olive, une pincée d'herbes de Provence, l'ail haché, du sel et du poivre.

3. Étaler la pâte feuilletée et découper deux bandes un peu plus larges que les tranches de courgettes afin de pouvoir rabattre un petit bord. Disposer les courgettes marinées en quinconce sur la pâte feuilletée et faire cuire au four à 200°C pendant environ 10 minutes.

4. Dans un petit bol, mélanger 2 cuillères à soupe de crème épaisse avec 1 cuillère à café de moutarde et assaisonner avec du sel et du poivre.

5. Découper dans la pâte feuilletée des petits rectangles de la largeur des bâtonnets de saumon. À l'aide d'un pinceau, les badigeonner légèrement du mélange de crème et de moutarde avant d'y déposer le saumon. Enrouler la pâte et la coller avec la couture vers le bas. Badigeonner d'un œuf et d'une pincée de curcuma et cuire au four à 200°C pendant environ 10 minutes.