

PAIN D'ÉPICES MULOT & PETITJEAN

fabricant de pain d'épices depuis 1796

RECETTE GOURMANDE

FEUILLETÉ SAUMON & PAIN D'ÉPICES SAUCE OSEILLE



FEUILLETÉ SAUMON & PAIN D'ÉPICES SAUCE OSEILLE

plat unique

Pour 2 personnes

(Temps de préparation 15 minutes, cuisson : 10 min)

- 1 pâte feuilletée
- 2 pavés de saumon cru
- 1 pot crème fraîche épaisse
- Quelques feuilles d'oseille
- Sel, poivre
- 2 tranches de pain d'épices (pavé nature ou spécial toasts)

Découpez la pâte feuilletée en rectangle.

Humidifiez très légèrement la pâte avec un pinceau et de l'eau.

Posez au centre de la pâte une tranche de pain d'épices puis posez par-dessus un morceau de saumon. Salez, poivrez.

Pliez la pâte feuilletée par-dessus le saumon.

Découpez un morceau de pâte rectangulaire que vous viendrez recoller sur le feuilleté après avoir humidifié le dessus afin d'éviter que celui-ci ne s'ouvre pendant la cuisson, à la façon d'un petit pâté.

Mettez le feuilleté au four (thermostat 6) pendant 10 mn environ.

Préparez une petite sauce en mettant dans une casserole de la crème, assaisonnée de sel et de poivre, et l'oseille hachée. Laissez réduire.

Dressez le feuilleté avec une cuillère de sauce, et accompagnez-le avec du riz ou un légume au choix.

Astuce : L'oseille peut être remplacé par de la ciboulette ou de l'aneth ou tout simplement par une pointe de citron.

