

Tourte au saumon frais et sa sauce à l'oseille



Pour un moule à manqué:

- 2 pâtes feuilletées (maison ou pas)
- 400 g de pavés de saumon frais (ou surgelés et préalablement décongelés)
- 2 oeufs + 1 blanc (vous pouvez utiliser 3 oeufs entiers, j'ai fait en fonction de mes restes!)
- 200 g de crème épaisse
- 1 filet de jus de citron
- 1 bonne pincée d'aneth [Epicez-moi ça!](#)

Pour la sauce:

- 1 échalote
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 verre de vin blanc sec
- 30 cl de crème liquide
- quelques gouttes de jus de citron
- 3 à 4 cs d'oseille hachée (surgelée pour moi)

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante ou 200° mode normal).

Mixer les pavés de saumon avec le reste des ingrédients.

Foncer le moule avec une pâte feuilletée, répartir la préparation au saumon puis recouvrir avec la deuxième pâte en soudant bien les bords.

Dorer le dessus avec un jaune d'oeuf ou un peu de lait.

Enfourner et laisser cuire 30 min (à surveiller).

Juste avant la fin de la cuisson, préparer la sauce: faire réduire à sec dans une casserole, l'échalote émincée, le cube de bouillon et le vin blanc. Quand il n'y a plus de liquide, ajouter la crème et le citron. Porter à ébullition et ajouter l'oseille. Ne pas laisser bouillir la sauce mais la laisser réduire quelques instants à feu doux.

Servir la tourte bien chaude accompagnée de sauce.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>