

Feuilleté aux deux saumons et crevettes

Pour 6 feuilletés:

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 200 g de saumon fumé
- 200 g de crevettes roses décortiquées
- 70 g de saumon frais
- 150 g de mascarpone
- 1/2 citron
- 100 g de crème liquide
- 25 g de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail
- aneth
- sel, poivre 5 baies
- 1 blanc d'oeuf



Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Dans le bol du robot, mixer le saumon fumé avec le mascarpone et la crème. Ajouter la gousse d'ail écrasée, le zeste râpé du demi-citron et son jus, ainsi que le parmesan. Saler (peu en raison du saumon) et poivrer. Ajouter environ 1 cs d'aneth séchée. Mixer de nouveau pour mélanger.

Ajouter le saumon frais et les crevettes découpés en petits morceaux. Mélanger à la spatule (ou en fonction sens inverse au thermomix).

Dérouler les pâtes et y détailler à l'aide d'emporte-pièces (verre et bol pour moi!) 6 disques de 12 cm et 6 autres de 15 cm. Déposer les plus petits disques sur la (ou les) plaque(s) tapissée(s) de papier sulfurisé. Badigeonner le pourtour (sur une largeur d'au moins 1 cm) de blanc d'oeuf juste battu et répartir la farce au centre de chacun.

Couvrir avec les disques restants en soudant bien les bords avec les doigts.

Avec la pointe d'un couteau tracer quelques arabesques sur le dessus des feuilletés et badigeonner avec le reste de blanc d'oeuf. Enfourner et laisser cuire 25 min.



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