

PATE EN CROUTE AUX DEUX SAUMONS ET NOIX DE SAINT JACQUES

Ingrédients Pour la pâte :

- 225g de farine
- 100g de beurre en morceaux
- 1 cc rase de sel
- 75 d'eau

Pour la préparation au saumon :

- 200g de saumon cru
- 200g de crème liquide
- le jus d'un demi-citron
- quelques brins de ciboulettes
- sel et poivre

Pour la mousseline de noix de Saint-Jacques :

- 200g de petites Saint-Jacques
- 200g de saumon cru
- 50g de pointes d'asperges vertes en bocal bien égouttées
- du paprika
- 100g de crème liquide
- 2 œufs
- sel et poivre

Pour le reste de la recette :

- 4 tranches de saumon fumé
- 1 œuf pour la dorure
- 1 sachet de préparation pour gelée

Préparation de la pâte brisée.

Mettre tous les ingrédients de la pâte dans le bol du Thermomix et programmez **30 sec/ fonction épi**. Mettre en boule, filmez et réfrigérer.

Utilisez **mon astuce** la pâte sera très douce à travailler et plus homogène. (Mettre beurre et farine et pincée de sel **2 impulsions de turbo**, ensuite ajoutez l'eau progressivement)

Lavez le bol et découpez le saumon cru en gros dés : en réservez 30 grammes. Mettre les dés dans le bol avec tous les autres ingrédients et **mixez 30 sec/ vit 4**.

Ajoutez le saumon réservé et mélangez **10 sec/ vit 2**. Réservez.

Préparation de la mousseline

Si vous utilisez des noix de Saint Jacques congelez. Les mettre dans un mélange eau plus lait et les laisser décongeler. (Deux heures environ)

Dans le bol rincé, mettre tous les ingrédients de la mousseline et **mixez 30 sec/ vit 4**.

Étalez la pâte Brisée en un grand rectangle sur le plan de travail fariné. Beurre et farinez un grand moule à cake. Déposez la pâte dedans en la laissant dépasser de quelques centimètres sur un des grands côtés et sur les deux petits côtés. Un grand morceau de pâte doit se trouver du côté du dernier grand côté.

Coupez le saumon fumé en lanières et déposez en la moitié sur le fond de pâte. Mettre une première couche de préparation au saumon puis versez par dessus la mousseline de Saint-Jacques et de saumon. Recouvrir de préparation au saumon puis du reste de saumon fumé en lanières. Rabattre la pâte des trois premiers cotés vers le centre du moule. Rabattre le plus grand morceau de pâte sur ces derniers et soudez-les. Délayer l'œuf avec un peu d'eau et badigeonnez le dessus de pâte. Faire une cheminée.

Préchauffez le four à 200° (à adapter à votre four) et enfournez ensuite pour une bonne heure (toujours selon votre four).

Laissez complètement refroidir : pendant ce temps, préparez la gelée selon les indications du paquet. Lorsque celle-ci est quasiment prise et froide, versez la lentement par la cheminée.

Laissez reposer couvert au frais pendant au moins **24 heures**, si possible **48 heures**.

-