

Coussin d'Amour au Saumon

Empreintes GRANDS CARRES
Silform®



Recette Salée

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées rectangulaires (Herta®)
- 6 petits pavés de saumon parés
- 1 œuf pour la dorure

Pour la fondue de poireaux :

- 450 g de poireaux
- 20 g d'huile d'olives
- 7 à 8 pincées de sel fin de Guérande
- 6 tours de moulin poivre 5 baies
- 15 g de farine T45
- 20 g de beurre
- 130 g de crème liquide entière (130 ml)
- 1 pointe de couteau de curry
- 1 jaune d'œuf

Préparation de la garniture au Cook'in® ou i-Cook'in®

Laver et couper les poireaux en 4 dans la longueur et en tronçons de 1,5 cm à l'aide du couteau du chef.

Dans le bol du robot i-Cook'in®, verser l'huile d'olives.

Ajouter et faire suer les poireaux avec l'huile d'olives pendant 8 minutes - 100°C - vitesse 1. (sans verre doseur)(CK : 13 minutes/100°C/vitesse 2).

Ajouter la farine (éviter les lames), le beurre et lier 2 minutes - 100°C- vitesse 1. (sans verre doseur) (CK : 2 min/100°C/vit 2)

Ajouter la crème, porter à ébullition 1 minute - 100°C – vitesse 1. (CK : 1 min/100°C/vit 2)

Ajoutez le curry, le sel fin de Guérande, le poivre 5 baies, le jaune d'œuf et mélanger 30 secondes – vitesse 2.(sans verre doseur).

Vider le bol et réserver la fondue de poireaux dans un cul de poule, laisser refroidir un peu, le temps de détailler les pâtes.

Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>

Coussin d'Amour au Saumon

Empreintes GRANDS CARRES
Silform®

Montage et cuisson

Placer les empreintes GRANDS CARRES Silform® sur la plaque perforée.

Détailler des carrés de 13,5 cm de côtés.

(je ne fais pas au pif j'utilise une règle en alu que je réserve à la cuisine, bien utile)

Détailler 4 dans une pâte et 2 dans l'autre.

Le reste sera à nouveau partagé en 6 pour le "grillage". Piquer la pâte avec le pique-pâte.

Foncer les empreintes en centrant les carrés de pâte.

Battre un œuf à la cuillère magique et badigeonner l'œuf battu sur les remontées de pâte feuilletée au pinceau au silicone. Répartir la préparation de poireaux sur les fonds de pâtes.

Disposer le morceau de saumon sur la fondue de poireaux et une tranche fine de citron si vous aimez (j'en ai fait 3 avec et 3 sans pour tous les goûts).

A l'aide du rouleau à losanges, réaliser les entailles sur les 6 morceaux de pâte restante.

Etirer délicatement la pâte pour faire apparaître des losanges.

Poser sur les empreintes garnies. Pincer les bords et plus particulièrement les coins.

Badigeonner le grillage à l'œuf battu. Placer au réfrigérateur au moins 1 heure.

Préchauffer le four à 200°C 30 minutes avant la fin de la réfrigération.

Faites cuire 20 à 25 minutes à 200- 210°C . (selon votre four)



*Retrouvez la recette originale sur le site [Guy Demarle](http://www.guy-demarle.fr/plats/505-friands-de-saumon-et-poireaux.html) ainsi que la vidéo (cliquez sur la photo) : <http://www.guy-demarle.fr/plats/505-friands-de-saumon-et-poireaux.html>

Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>