

## FEUILLETÉ DE SAUMON AUX DEUX LÉGUMES



**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 40 minutes (selon votre four)**

**Pour 6 à 8 personnes**

- 2 pâtes feuilletées
- 3 filets de saumon
- 2 courgettes
- 3 carottes
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 jaune d'oeuf
- Sel Marin Breton
- Poivre
- 1/2 citron
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- Coriandre

Préchauffez le four à 210° C (dans la recette), chez moi (160° C)...

Commencez par faire cuire le saumon dans un peu d'huile d'olive, salez et poivrez. Cela vous prendra environ 5 minutes. Réservez...

Coupez les deux légumes en juliennes. Faites-les cuire dans une sauteuse dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Avant d'ajouter les légumes, j'ai fait revenir une échalote émincée, une gousse d'ail pilée puis le jus du demi citron. Il faut compter environ 10 minutes pour la cuisson des légumes...

Pendant que les légumes refroidissent, émiettez le saumon...

Disposez une première pâte feuilletée dans une tourtière ou un moule à manqué beurré. Pour ma part, j'ai gardé la feuille de cuisson de la pâte et c'était parfait pour le démoulage...

Piquez le fond de la pâte avant d'y répartir le saumon. Recouvrez de légumes et ajoutez un peu de coriandre...

Placez ensuite la deuxième pâte feuilletée en pinçant les deux bords. J'ai badigeonné le bord de la première pâte avec un peu d'eau à l'aide de mon pinceau. Puis rabattez les bords en roulant et y faire une petite déco à selon votre humeur...

Pour finir on badigeonne de jaune d'oeuf toujours à l'aide d'un pinceau et on fait quelques entailles à l'aide d'un couteau. L'idéal est de le faire à l'avance pour pouvoir le laisser reposer au frigo ce qui permet à la pâte de ne pas trop se déformer lors de la cuisson...

Le temps de cuisson préconisé dans la recette est de 25 minutes, pour moi ce n'était pas suffisant, il a cuit pendant 40 minutes.

Si au bout de 20 minutes votre feuilleté est bien doré sur le dessus, je vous conseille de le recouvrir d'une feuille d'aluminium avant de poursuivre la cuisson.