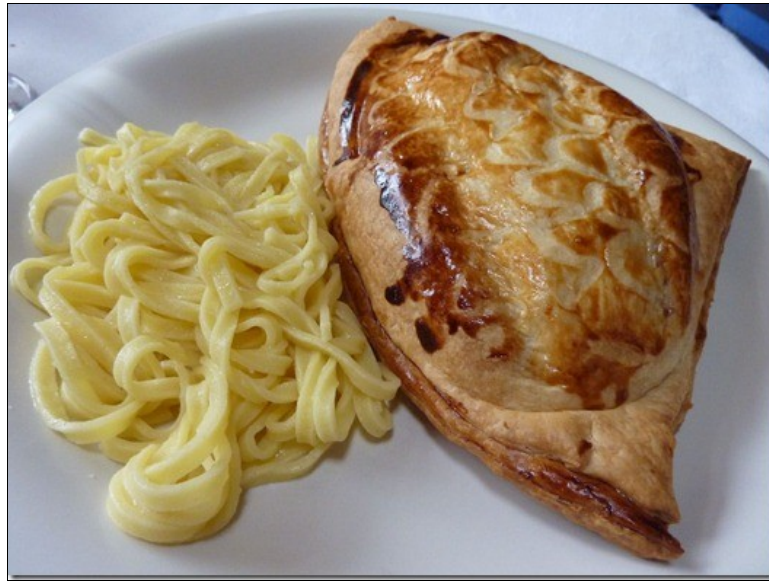


Chez Fabie

Feuilletés de saumon



Ingrédients (pour 4 personnes) :

2 rouleaux de pâte feuilletée

4 pavés de saumon

1 carotte

1 poireau

1 jaune d'oeuf

huile d'olive

sel, poivre

Préparation :

Couper la carotte et le poireau en julienne. Passer à la poêle rapidement avec de l'huile d'olive et assaisonner. Couper en 4 un premier rond de pâte feuilletée. Répartir la julienne sur chaque quart de rond. Poser les pavés dessus et assaisonner. Couper le deuxième rond de pâte en 4 et recouvrir chaque pavés en soudant les bords (avec de l'eau ou du jaune d'oeuf). Dorer le dessus au jaune d'oeuf en évitant les bords (sinon, la pâte ne pourrait pas monter à la cuisson).

Mettre au réfrigérateur au moins 1 heure (vous pouvez aussi les congeler).

Enfourner à 185° pour environ 30 minutes. Quand la pâte est dorée, c'est prêt !