

Saumon en croûte feuilletée

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 500 g de filet de saumon sans la peau
- 4 blancs de poireaux
- 1 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- 1 jaune d'œuf
- Poivre

Préparation

- Préchauffez le four à 210 °C.
- Lavez et émincez les poireaux. Emincez l'échalote et hachez la gousse d'ail. Dans une poêle, faites revenir les poireaux, l'échalote et l'ail avec une cuillère à soupe d'huile d'olive pendant 15 minutes. Poivrez et laissez refroidir.
- Déroulez la pâte feuilletée. Au centre, répartissez la fondue de poireaux et déposez le filet de saumon sans la peau.
- Rabattez les bords et soudez-les de façon à former un rectangle. Faites une cheminée avec une pique en bois et dorez la surface avec du jaune d'œuf. Formez quelques entailles pour décorer ; vous pouvez également réaliser des éléments de décor à l'aide d'emporte-pièces dans les chutes de pâtes.
- Faites cuire 20 minutes à 210 °C.

Valeurs nutritionnelles par personne

- **Potassium : 669 mg**



- **Phosphore : 412 mg**



- **Sel : 1.1 g**

