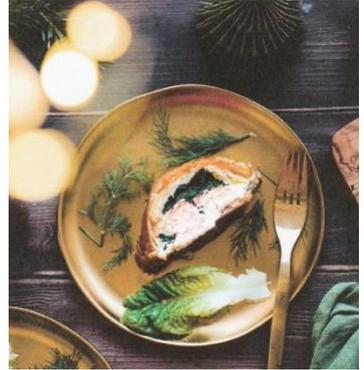


SAUMON EN CROUTE AUX EPINARDS ET FROMAGE FRAIS

POUR 4 PERSONNES

- 250 g de filet de saumon sans la peau
- 1 pâte feuilletée
- 150g d'épinards frais
- 150g de fromage Boursin ail et fines herbes
- 1 œuf
- Quelques pelures d'aneth
- ½ bouquet de ciboulette



Préchauffer le four à 210°.

Laver les épinards et les faire chauffer dans une poêle quelques minutes à feu moyen.

Dans un bol, mélanger le fromage avec la ciboulette et l'aneth ciselé.

Étaler la pâte feuilletée, en 2 rectangles plus grand d'un cm que le poisson.

Étaler un rectangle sur une plaque tapissée de papier de cuisson. En son centre étaler le fromage, poser le poisson puis les épinards cuits et coupés.

Poser le deuxième rectangle et souder les 2 rectangles.

Badigeonner avec l'œuf battu.

Enfourner 15mn, puis baisser le four à 180° et prolonger la cuisson de 15 mn.

Laisser tiédir et découper.

- *Vous pouvez remplacer le saumon par du cabillaud, du colin ou du lieu.*
- *Pour que la pâte gonfle, bien placer le poisson au frigo pendant 1 heure avant de l'enfourner.*
- *Servir nature ou avec sauce à base de crème et de jus de citron.*