

Le poisson d'avril

Pour 6 personnes • Préparation : 40 minutes • Cuisson : 55 minutes



Ingédients

- 500 g de saumon, sans arêtes et sans peau
- 500 g de blancs de poireaux
- 2 ronds de pâte feuilletée
- 2 cuillerées à soupe de crème
- 1 tranche d'olive noire pour l'œil
- 1 cuillerée à soupe d'huile
- 2 jaunes d'œufs
- du sel et du poivre



CE POISSON, CE N'EST PAS DE LA BLAGUE !



1 Lave bien les poireaux. Coupe-les en tranches fines. Mets à chauffer une poêle avec l'huile. Ajoute les poireaux et laisse cuire 10 minutes à feu vif.



2 Ajoute le saumon et la crème. Mélange et cuis pendant 10 minutes en émiettant le saumon avec une spatule. Sale et poivre. Allume le four à 180° (th. 6).



3 Dans chaque pâte, découpe un corps de poisson et 1 nageoire, 1 bouche et 2 queues dans les chutes. Mets la farce sur un poisson. Pose l'autre poisson par-dessus.



4 Colle une queue à chaque corps en appuyant un peu. Scelle les bords. Pose les nageoires, l'olive et la bouche. Enduis d'œuf. Enfourne 35 minutes.

