








Le poisson d'avril

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

Ingrédients

-  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.