

Ingrediënten en Recept



Ben Nermine

Beheerder



+1

· 21u · Hootsuite ·



Feuilleté de saumon et poireaux!

Ingrédients:

2 c. à soupe de crème fraîche épaisse
2 pavés de saumon sans peau 30 g de gruyère râpé
1 jaune d'œuf
Sel et poivre
1 pâte feuilletée
2 poireaux

Préparation :

Laver les poireaux et les détailler en fines rondelles. Les faire cuire 10 min dans de l'eau bouillante salée, égoutter, Saler, poivrer

A la fin de la cuisson, ajouter la crème fraîche. Réserver. Préchauffer le four à 190°

Dérouler la pâte feuilletée Au centre de la pâte, sur une largeur de 10 centimètres maximum, disposer le saumon lavé, essuyé et coupé en morceaux.

Le recouvrir de la fondue de poireaux refroidie, puis du gruyère râpé. Couper des bandes de pâte de part et d'autre de la partie centrale où se trouvent le saumon et les poireaux.

Dorer le dessus du feuilleté avec le jaune d'œuf et enfourner pour 30 minutes. Servir avec une salade verte.



Thermomix versie



Ben Nermine

Beheerder



+1

· 9 juli om 16:52 · Hootsuite ·

FEUILLETÉ CROUSTI-CRÉMEUX SAUMON/POIREAUX

INGRÉDIENTS

4 personne/s

Feuilleté crousti-crèmeux saumon/poireaux

- 1 pâte feuilletée maison ou du commerce
- 2 blancs de poireaux moyens
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 belles cuillères à soupe de mascarpone (ou à défaut de crème fraîche)
- 2 pavés de saumon sans peau (environ 300 g)
- Fromage rapé
- 1 œuf
- sel
- poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Préchauffer le four à 190 °C.

2. Laver les blancs de poireaux et les émincer finement.
3. Mettre les rondelles de poireaux dans le bol, et ajouter l'huile d'olive. Mettre le gobelet sur le couvercle, puis programmer 10 minutes/Varoma/vitesse 1. Les poireaux doivent être fondants. Si ce n'est pas le cas, prolonger la cuisson d'une ou deux minutes.
4. Ajouter le mascarpone. Saler, poivrer, puis mélanger 30 secondes/vitesse 1. Laisser tiédir.
5. Dérouler la pâte feuilletée du commerce ou étaler celle faite maison en un disque d'environ 30 cm. La poser sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé. Disposer le saumon CRU coupé en morceaux au centre la pâte. Recouvrir de la fondue de poireaux, puis de fromage râpé.
6. Découper des bandes de pâte de chaque côté de la garniture saumon/fondue de poireaux.
7. Rabattre les extrémités, puis croiser les bandes de pâte les unes sur les autres pour former une tresse.
8. Dorer la surface du feuilleté avec l'œuf battu, puis enfourner pour 30 minutes.



Bron



Recettes Faciles

Groep (Openbaar) · 81,4 d. leden

<https://www.facebook.com/groups/recettesfacileetrapide/permalink/336349587926893>

<https://www.facebook.com/groups/recettesfacileetrapide/permalink/351182933110225>

Info Martine Lycke

12/07/2021

2 Preien in stukjes snijden + ook lenteui toegevoegd
+ 2 el boter

+ 2 grote el zure room

P&Z

Cayennepeper

Lookpasta

laten afkoelen

Bladerdeeg

Zalm in stukjes

Preien

Geraspte kaas (ai vergeten)

Deeg toevouwen

Met ei inwrijven

Oven: 190°C - 30 minuten

Fotos

