

Feuilleté au saumon

Ingrédients :

- Pâte feuilletée déjà cuite en plaques carrées (10cm x 10cm)
- Saumon frais en morceaux sans l'arête
- Une petite boîte de bisque de homard
- Un peu de crème fraîche liquide
- Herbes : aneth, ciboulette, basilic ...etc

Faire réchauffer 2 plaques de pâte feuilletée par personne.
Disposer dessus, côte à côte, 2 morceaux de saumon frais revenus à la poêle avec des herbes.

Recouvrir légèrement de bisque de homard et poser la 2ème feuille de pâte.
Badigeonner ce 2ème carré de pâte feuilletée de bisque de homard puis avec une seringue, rainurer de crème pour la décoration.

Légumes d'accompagnement : endives aux écorces d'orange et épinards, arrosés d'huile aromatisée.

Accord met et vin :

Un Chablis ou un Entre-2-mers