

TOURTE AU SAUMON

Décembre 2007 (Actualisé en août 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 600 g de pavés de saumon
- ★ 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 2 échalotes
- ★ 1 sachet de court-bouillon déshydraté
- ★ 25 g de beurre
- ★ 25 g de farine
- ★ 3 œufs
- ★ 1 citron vert
- ★ 2 feuilles de laurier
- ★ 1 petite botte de cerfeuil
- ★ 1 demi-cuillère à café de poivre de Sichuan
- ★ 2 pincées de noix de muscade moulue
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : 2 casseroles, Saladier, Chinois, Fouet, Moule à tarte, Bol, Pinceau

Préparation : 15 mn
Préchauffage : 10 mn
Cuisson : 45 mn

Difficulté : Assez facile

Coût indicatif : 12,50 € (Soit 2,08 € par personne)



Recette :

Porter à ébullition une grande casserole d'eau avec le court-bouillon déshydraté et le laurier. Poivrer largement, ajouter les morceaux de saumon et laisser cuire à frémissement 10 minutes. Égoutter le poisson et le laisser refroidir. Filtrer le court-bouillon au chinois et le réserver. Peler les échalotes et les émincer finement. Ciseler finement le cerfeuil. Éliminer peau et arêtes du saumon et l'émietter grossièrement. Préparer une sauce blanche : faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, ajouter la farine et mélanger sans cesse durant 2 minutes, ajouter progressivement 25 cl de court-bouillon froid. Laisser épaissir 5 minutes en tournant. Préchauffer le four à 190°C (Thermostat 6/7) pendant 10 minutes.

Placer les miettes de saumon dans un saladier, ajouter deux œufs entiers, le hachis d'échalotes, le cerfeuil, le jus du citron, la noix de muscade et le poivre de Sichuan écrasé finement. Verser la sauce blanche, saler, poivrer et bien mélanger. Garnir un moule à tarte avec une pâte feuilletée, verser la préparation au saumon, couvrir avec la deuxième pâte feuilletée, bien souder les bords en pinçant avec les doigts, percer le centre et placer une cheminée en papier sulfurisé. Strier la pâte avec la pointe d'un couteau. Dans un bol diluer le dernier jaune d'œuf avec une cuillère à café d'eau et en badigeonner la tourte avec un pinceau. Enfourner pour 25 minutes.

Accompagner d'une salade frisée ou de brocolis cuits à la vapeur.

Boisson :

Un blanc de Chassagne-Montrachet servi à 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.