

Four Multifonctions, table de cuisson
Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 30 à 40 min

Saumon en croûte comme une tourte

Pour 6 personnes



Panier de courses

- 6 pavés de saumon 150 g sans peau
- 600g d'épinards en branche
- 300 g de crème liquide froide
- 2 échalotes
- 1 citron jaune
- 1 botte de ciboulette ou de persil plat
- 3 rouleaux de pâte feuilletés
- 30 g de beurre
- Sel et poivre
- 2 oeufs

Matériel

- 1 robot hachoir (avec une lame)
- 1 petit bol individuel
- 1 bol moyen
- 1 plat multi usages PerfectClean ou plaque à pâtisserie
- 1 poêle
- 1 chinois étamine
- 1 zester ou râpe fine
- 1 pinceau

Déroulé de la recette

Laver et équeuter les épinards.

Veiller à bien les égoutter avant cuisson.

Tiédir une poêle sur feu moyen et faire tomber les épinards dans une noix de beurre.

Saler et zester un citron jaune. Déposer ensuite les épinards cuits et assaisonnés dans un chinois, et les laisser égoutter. (Il faudra éventuellement les presser pour éviter qu'ils ne détrempent la pâte feuilletée à la cuisson)

Clarifier les œufs et réserver les jaunes pour la dorure.

Tailler 3 pavés de saumon en 4 morceaux et les placer au congélateur.

Couper les 3 pavés de saumon restant en cubes.

Dans la cuve du hachoir, déposer les morceaux de saumon, saler et poivrer, ajouter les blancs d'œuf et mixer.

Lorsque la chair du poisson est entièrement mixée, ajouter progressivement la crème liquide jusqu'à obtenir une préparation onctueuse mais non liquide.

Ciseler les échalotes et la ciboulette et ajouter à cette farce fine.

Réserver au frais.

Dérouler la pâte feuilletée et découper un disque 2 cm plus large que le bol individuel.

Couvrir l'intérieur du bol avec un papier film ou sulfurisé (ou beurrer et fariner votre bol).

Cette étape vous permettra de démouler plus facilement votre préparation.

Déposer le disque de pâte dans le bol et commencer le montage.

Sortir le saumon du congélateur, assaisonner.

Commencer par *masquer* la pâte feuilletée de farce fine, ajouter une couche épinards, puis un morceau de saumon, une seconde couche d'épinards, puis un second morceau de saumon et finir par une couche de farce fine.

Retourner le bol sur un disque de pâte feuilleté, démouler et souder les bords.

Recommencer l'opération. On peut faire des tourtes individuelles, pour 2 ou pour 6, tout dépend du bol que vous avez choisi. La durée de cuisson sera alors à adapter.

A l'aide d'un petit couteau, ou d'une douille, faire une incision ou cheminée sur le haut de votre tourte. Découper enfin les décors de vos tourtes dans les parures de pâte feuilleté.

Coller les avec du jaune d'œuf.

Préparer une dorure avec le jaune d'œuf restant et *dorer* vos saumons en croûte.

Cuisson au four multifonction :

Préchauffer à 200°C- mode chaleur tournante.

Enfourner à four chaud et cuire 30 à 40 minutes, la pâte feuilletée doit-être dorée.

Cuisson au four HydraCook :

Préchauffer à 200°C – HydraCook 1 diffusion automatique – 30 à 40 minutes

Cuisson au four combiné vapeur et sonde :

Créer un programme personnalisé

Phase 1 - Préchauffer à 200°C

Phase 2 - Chaleur tournante, 200°C, 15 % d'humidité – Température à cœur 52°C

Conseil de dressage :

Déguster cette tourte à la sortie du four idéalement accompagnée d'une salade composée.

Ou la déguster froide et servie avec une crème citronnée.

Le petit Lexique

Clarifier : action de séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Masquer : couvrir entièrement un élément avec une préparation sur une épaisseur homogène

Dorer : Action de déposer au pinceau un mélange d'eau et jaune d'œuf ou de lait et jaunes d'œuf sur une pâte pour la rendre brillante à la cuisson

Astuces de chef

On peut remplacer le saumon par un poisson blanc ou imaginer une version aux légumes.

Il faudra blanchir les légumes avant de procéder au montage et bien penser à les égoutter avant utilisation.