**FEUILLETE DE SAUMON AUX POIREAUX**



- 4 blancs de poireaux
- 2 pavés de saumon
- 1 pâte feuilletée
- 1 filet d’huile d’olive
- 2 c. à s. de crème fraîche
- 40 g de gruyère râpé
- 1 jaune d’oeuf pour la dorure
- Sel, poivre

Préchauffez le four à 180°.

* Retirez la peau du saumon puis taillez-le en gros cubes. Réservez.
* Après avoir lavé et essoré les poireaux, détaillez-les en fines rondelles.
* Dans une poêle, faites chauffer l’huile d’olive puis ajoutez le poireau.
Couvrez, baissez le feu puis faites cuire jusqu’à ce qu’ils soient fondants.

Ajoutez le sel, le poivre et la crème fraîche. Laissez refroidir quelques minutes.

* Déroulez la pâte feuilletée et disposez les cubes de saumon au centre de la pâte dans le sens de la longueur. *(Il n’y a pas de saumon sur les côtés de la pâte, car sur cette partie vous ferez des entailles dans la pâte qui fermeront la feuilleté).*
* Recouvrez-les de la fondue de poireaux et de gruyère râpé.
* Découpez des bandes de pâte autour de la préparation puis rabattez-les en les croisant.
* Dorez le feuilleté avec le jaune d’oeuf mélangé à un peu d’eau puis enfournez pour 30 min environ.