

Tourte feuilletée au saumon et aux poireaux

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine :

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



30 minutes



40 minutes



4-6 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 pâtes feuilletées*
- 500 g de saumon* (pavés)
- 2 grands blancs de poireaux
- 20 cl de crème végétale (soja*, avoine*...)
- 1 œuf*
- mélange d'épices pour poisson
- huile d'olive
- sel et poivre timut
- 1 c à s de paillettes d'algues
- aneth surgelée

*peut contenir des allergènes

1. Préchauffer le four à 210°C.
2. Préparer des papillotes de poisson : déposer les pavés de saumon sur une feuille de papier cuisson, saupoudrer de mélange d'épices pour poisson, ajouter un filet d'huile d'olive et fermer la papillote. Enfourner 15 minutes à 210°C.
3. Laver et émincer les blancs de poireaux, puis les faire revenir avec un peu d'huile d'olive dans une sauteuse pendant 5 à 7 minutes.
4. Battre l'œuf (penser à prélever un peu de jaune pour dorer la tourte), la crème végétale et les paillettes d'algues dans un saladier, puis ajouter les poireaux et saler.
5. Dérouler la première pâte feuilletée dans un moule à tarte de grand diamètre (au moins 28 centimètres), émietter les pavés de saumon et recouvrir avec l'appareil. Poivrer et parsemer d'aneth.
6. Recouvrir la tourte à l'aide de la deuxième pâte feuilletée, souder les bords et réaliser une ouverture au centre du disque de pâte.
7. Dorer la pâte feuilletée avec le jaune d'œuf et cuire la tourte 25 minutes à 210°C.



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauouza
02 85 29 29 69

FENOUIL ANTARÈS
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Giratoire de César
02 43 78 93 82

biocoop

Le Fenouil



@fenouilbiocoop