



Un plaisir
exceptionnel

Strudel au saumon

RECEPT

ENTRÉE - 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES - CUISSON : 30 MINUTES

INGRÉDIENTS

1 rouleau de pâte feuilletée (rectangulaire) sortie du réfrigérateur

2 morceaux de saumon frais sans peau (175 g)

1 pot de fromage frais Philadelphia ail & fines herbes (200 g)

3 càs de chapelure

1 sachet d'épinards frais lavés (200 g)

Huile d'olive

½ bouquet d'aneth frais finement haché

½ bouquet de ciboulette fraîche finement hachée

Poivre/sel

1 œuf battu

1 càs de graines de pavot

Préparation

Préchauffez le four 200 °C en chaleur voûte et sole.

Laissez le saumon à température ambiante.

Faites chauffer une poêle avec un filet d'huile, cuisez-y les épinards, puis laissez-les égoutter dans une passoire, pressez-les afin d'évacuer le jus de cuisson et tamponnez-les avec du papier essuie-tout.

Sortez la pâte feuilletée de son emballage et déroulez-la avec le papier cuisson sur une plaque de cuisson. Sur chacun des deux longs côtés, créez des entailles de 8 cm de long tous les 2 cm.

Tartinez d'abord le milieu de la pâte de fromage frais, parsemez ensuite de chapelure et couvrez le tout des fines herbes et des épinards bien égouttés. Déposez-y le saumon et assaisonnez de poivre et sel. Rabattez les bandes de pâte en tresse (et en croisillons) par-dessus la farce.

Étalez l'œuf battu sur la pâte, parsemez de graines de pavot et glissez la plaque au milieu du four. Cuisez le strudel au saumon pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit coloré et bien cuit.

Délicieux avec une salade et un dressing composé d'huile d'olive, de jus de citron et de poivre et sel. Sans oublier, bien entendu, un verre de Doudet-Naudin Chardonnay. À votre santé !