

# SAUMON EN CROÛTE et SAUCE

## BEURRE BLANC

### Ingrédients:

Pour 4 personnes  
800 g r de saumon frais (faire préparer deux filets de 400 g)  
500 g de pousse d'épinards  
Moutarde en grains, sel, poivre  
Huile  
Ail, échalote, aneth, ciboulette, vin blanc, vinaigre blanc de préférence  
Pate feuilletée  
1 œuf  
200 gr beurre  
Crème fraîche épaisse  
150 g de crevettes décortiquées  
Des crevettes pour la décoration

### Préparation

- ✚ Lavez les épinards et égouttez-les.
- ✚ Frotter à l'ail, une poêle Téfal chaude mettre les pousses d'épinards dans la poêle et tourner avec une cuillère en bois. Faire réduire et ajouter 2 cuillères de moutarde, sel, poivre, ciboulette et aneth, ajouter une cuillère de crème et réserver.
- ✚ Mettre de l'huile dans une poêle, et poser les filets de poisson le saisir quelques minutes et retourner, le saumon doit rester cru à l'intérieur. Saler, poivrer. Laisser refroidir le saumon avant de la mettre sur la pâte.
- ✚ Etaler la pâte feuilletée. Poser un filet de saumon au milieu, mettre les épinards et répartissez les crevettes décortiquées, mettre l'autre filet de saumon dessus.  
Ajouter une autre pâte feuilletée.  
Tailler la pâte en forme de poisson.  
Enduisez tout le tour de la pâte d'œuf battu et sceller les bords, enlevez l'excédent de pâte.  
Chiquetez la pâte tout autour. (Pratiquer de petites entailles régulières et obliques à l'aide une pointe de couteau)
- ✚ Garnissez une tôle à pâtisserie de papier sulfurisé. Posez-y le saumon en croûte, Formez des écailles avec une cuillère et ne perforant pas la pâte. Badigeonnez d'œuf battu en enfournez à four chaud (200 ° environ) 25 minutes (selon le four). Il faut surveiller que la pâte se colore, mais ne brûle. La pâte ne doit pas être détrempée en dessous. Si la croûte brunit trop vite, protégez-la avec une feuille de papier d'aluminium.

### Beurre blanc

- ✚ Hacher finement les échalotes, les verser dans une casserole, recouvrir de vinaigre blanc, laisser réduire complètement sans brûler ni attacher; cette réduction est à surveiller sans arrêt.
- ✚ Ajouter sur l'échalote ainsi réduite soit un mélange de vin blanc et d'eau, soit du court-bouillon. Faites réduire jusqu'à 1 cm de liquide (mieux vaut trop que pas assez de liquide).

Mettre tout le beurre dans le liquide et fouetter; le beurre blanc peut se monter à feu vif si la quantité de liquide est suffisante.

Saler, poivrer, fouetter.

- ✚ Dressez le saumon sur une assiette et garnissez-le de brins d'aneth et de crevettes entières entremêlées.