



# Saumon Wellington

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers

Préparation | 25 min

Cuisson | 30 min

## INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 375 g de saumon
- 250 g d'épinards surgelés
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 cuil à soupe de beurre
- 150 g de fromage ail et fines herbes
- 1 cuil à soupe de chapelure
- 1 œuf
- Sel, poivre

### Farce épinards champignons

Dans une poêle chaude, faire fondre le beurre et ajouter l'ail et les échalotes.

Cuire 2-3 min, puis ajoutez les champignons.

Salez, poivrez.

Incorporez les épinards et cuire encore 4-5 min.

Hors du feu, ajoutez le fromage ail et fines herbes et la chapelure.

Bien mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Réserver.



## Dressage du saumon Wellington

Retirez la peau de votre saumon. Salez, poivrez de chaque côté.

Sur une plaque chemisée, déroulez votre pâte feuilletée, au milieu, déposez le poisson puis recouvrir de farce aux épinards.

Refermez la pâte feuilletée sur votre garniture en serrant bien le tout.

Retournez votre feuilletée afin d'avoir la soudure contre votre plaque chemisée.

Badigeonnez votre feuilletée avec l'œuf battu.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 min.

Servir encore chaud accompagné d'une salade de jeunes pousses.

