

Friands poireaux & saumon

Pour 6 friands

Préparation : 20 min – Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 400g de poireaux
- 25g de beurre
- 15g de farine
- 130g de crème liquide entière
- 1 oeuf
- 2 pâtes feuilletées
- 400g de saumon frais
- Sel et poivre
- Muscade
- Huile d'olive
- Lait pour la dorure



Ustensiles spécifiques : une poêle, une casserole, une spatule haute température, une cuillère magique, un pinceau, un emporte-pièce de 13cm et un de 9,5 cm, une lame incisette, une empreinte de 6 Grands Ronds et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Dans une poêle, faire suer les poireaux émincés finement avec un peu d'huile d'olive pendant +/-5 min.
- Saler, poivrer et laisser refroidir.
- Dans une casserole, faire un roux blond avec le beurre et la farine.
- Ajouter la crème, porter à ébullition tout en mélangeant avec la cuillère magique et faire cuire +/- 1 min. Saler, poivrer et râper de la Muscade.
- Verser la préparation sur les poireaux puis ajouter la muscade.
- Mélanger le tout et ajouter un œuf. Bien mélanger.
- Préchauffer le four à 210°.
- Placez les empreintes sur la plaque perforée.
- Découper 6 ronds de pâte avec l'emporte-pièce de 13 cm.
- Couper les saumons en gros dés.
- Répartir le poireau dans le fond des tartelettes et disposer des morceaux de saumon.
- Découper 6 ronds de pâte avec le découpoir 9,5 cm et déposer le rond de pâte sur la préparation.
- A l'aide du pinceau alimentaire, napper la pâte avec un peu de lait.
- Décorer avec la lame incisette.
- Napper de nouveau avec un peu de lait et mettre au four 20 à 25 minutes à 210°.

Bon appétit !

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle



Moule Grands Ronds



Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle