



## Saumon et homard en croûte



Pour 4 portions

### INGRÉDIENTS

1 c. à s. d'huile d'olive  
1 c. à s. de beurre doux  
1 petit oignon, épluché et finement haché  
1 gousse d'ail, épluchée et hachée  
3 c. à s. de fromage à la crème  
1 c. à s. de moutarde de Dijon  
2 c. à s. de crème fraîche épaisse  
100 g de pousses d'épinards  
30 g de chapelure  
Une pincée de sel  
½ c. à c. de poivre noir  
Le zeste d'un citron  
50 g de parmesan râpé  
2 paquets de 320 g de pâte feuilletée prête à dérouler  
1 demi-filet de saumon dépiauté  
150 g de chair de homard cuite (vous pouvez l'acheter prête à l'emploi ou utilisez la chair de 3-4 queues de homard cuites), grossièrement hachée  
1 c. à s. de beurre doux, fondu  
1 œuf, légèrement battu

### PRÉPARATION

Préchauffez le four sur la position CircoTherm® à 200 °C.

Faites chauffer l'huile à feu moyen dans une petite poêle et faites-y revenir les oignons pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils aient ramolli. Ajoutez l'ail, le fromage à la crème, la moutarde de Dijon et la crème épaisse et faites cuire tout en remuant jusqu'à ce que la préparation commence à bouillonner.

Incorporez les pousses d'épinards et mélangez jusqu'à ce qu'elles se réduisent (environ 1-2 minutes).

Ajoutez la chapelure, le sel, le poivre, le zeste de citron et le parmesan, remuez le tout et éteignez le feu. Laissez refroidir pendant 10 minutes.

Déroulez l'une des pâtes feuilletées et placez-la directement sur une plaque de cuisson. Versez la préparation aux pousses d'épinards au centre et étalez-la suivant les dimensions du filet de saumon.

Déposez le saumon par-dessus et recouvrez le tout de chair de homard. Aspergez du beurre fondu et saupoudrez d'une pincée de sel et de poivre.

Badigeonnez le reste de la pâte feuilletée d'œuf battu, puis couvrez le saumon et le homard avec la seconde pâte feuilletée. Pressez-la délicatement sur la garniture pour éviter les bulles d'air.

Badigeonnez la pâte feuilletée d'œuf battu, puis dessinez un motif à losanges sur toute la surface.

Enfournez pendant 25-30 minutes jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit bien dorée.