



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Feuilleté saumon épinard .



Ingrédients pour 4 feuilletés :

- 1 c.à.c de curry en poudre
 - 1 jaune de gros œuf
 - 1 pâte feuilletée
 - 2 pavés de saumon frais surgelés
 - 250 g d'épinards en conserve
 - 5 cl de crème liquide
-
- Faire cuire à la vapeur le poisson puis l'émietter
 - Cuire les épinards dans une casserole, ajouter la crème liquide et le saumon, mélanger et réserver
 - Déplier la pâte feuilletée et couper là en quatre parts, y déposer un peu de cette préparation
 - Refermer chaque part en joignant les bords pour éviter qu'elles ne s'ouvrent
 - Tracer un quadrillage avec la pointe d'un couteau. Dorer avec un jaune d'œuf
 - Enfourner dans un four chaud à 180° pendant 10 min. environ jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée

