



Les plats principaux

Vidés de saumon festifs au saumon fumé et aux crevettes grises

Pour 4 personnes.

Ingrédients

125 grammes de crevettes grises
100 grammes de saumon fumé
600 grammes saumon (filet)
2 décilitres de bouillon de volaille
5 cuillères à soupe de beurre fin
250 grammes de champignons
2 décilitres de crème light
3 cuillères à soupe de farine
4 vidés en pâte feuilletée
1 bouquet de cresson
1 tiret de vin blanc
1 citron (le jus)
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Coupez le filet de saumon en cubes et rôtissez-le brièvement dans 1 cuillère à soupe de beurre bouillant. Ajoutez à la fin un trait de vin blanc et réservez. Coupez le saumon fumé en fines lanières.

Coupez les champignons en tranches et faites-les revenir brièvement dans 1 cuillère à soupe de beurre. Assaisonnez-les bien avec du sel, du poivre et le jus d'1/2 citron.

Faites fondre 3 cuillères à soupe de beurre dans une casserole profonde et ajoutez la farine. Mélangez bien et faites cuire jusqu'à ce que ça sente un peu le biscuit. Réduisez le feu et ajoutez petit à petit le bouillon de volaille et laissez réduire. Ajoutez la crème et le reste du jus de citron. Assaisonnez bien avec du sel et du poivre. Versez les cubes de saumon et les champignons avec leur liquide dans la sauce et mélangez bien. Ajoutez enfin les lamelles de saumon fumé.

Placez les bouchées 5 minutes dans un four préchauffé ou dans votre airfryer. Coupez le dessus des bouchées et fourrez-les avec la farce au saumon.

Terminez par les crevettes grises et le cresson. Servez avec des croquettes.

