

Aumônière de crêpes aux deux saumons

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

Pour les crêpes :

45 g de farine

45 g de maïzena

2 œufs

27 cl de lait

1 bonne pincée de sel



Pour la farce :

540 g de saumon frais

6 tranches de saumon fumé

30 cl de crème liquide entière

1.2 échalote

Aneth

Ciboulette

1.2 cuillère à soupe de vin blanc

1.2 cuillère à soupe de citron

12 g de margarine

Poivre

Préparation : 45 mn

Cuisson : 15 mn

Les Crêpes :

Battre les œufs en omelette avec le sel

Ajouter la farine tamisée peu à peu en fouettant la préparation entre chaque ajout

Verser le lait petit à petit sans arrêter de mélanger

Laisser reposer la pâte 2h (optionnel)

Faire des crêpes plutôt fines pour une recette légère

Réserver dans du papier d'aluminium à température ambiante jusqu'au montage

La farce :

Cuire les filets de saumon à la vapeur avec de l'eau salée (4 min sous pression à la cocotte minute)

Retirer la peau après cuisson

Faire revenir les échalotes finement émincées dans un peu de margarine

Émietter les filets et les ajouter aux échalotes

Ajouter 20 cl de crème liquide

Mélanger et Faire réchauffer à feu doux

Ajouter l'aneth ciselé, le jus de citron et le vin blanc

Poivrer

Réserver à 4°C jusqu'au montage

Le montage :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Étaler une crêpe sur une assiette

Mettre une tranche de saumon fumé au centre

Ajouter une grosse cuillère à soupe de farce par-dessus.

Ajouter 2 cuillères à soupe de crème liquide.

Rassembler les bords de la crêpe et fermer le tout à l'aide de cure-dents

Enfourner pour 15 minutes de cuisson environ.

Dresser dans une assiette creuse.

Ciseler quelques brins de ciboulette par-dessus et ajouter de nouveau 2 cuillères à soupe de crème liquide avant de servir.