

LE FEUILLETÉ AU SAUMON FUMÉ



Ingrédients :

½ tasse de crème sûre
1 c. à soupe de moutarde de Meaux
Le zeste d'un citron
2 abaisses de pâte feuilletée (environ 15 X 12 po.)
1 jaune d'œuf mélangé dans 15 ml de lait (1 c. à soupe)
1/3 de lb de saumon fumé
2 tasses de roquette
1 petit avocat mûr et tranché
¼ de tasse d'oignon rouge émincé
Les suprêmes de 1 orange
1 œuf poché
4 quartiers de citron
Huile d'olive au goût
Câpres
Sel et poivre

Préparation :

-Dans un petit bol, mélangez la crème sure, la moutarde de Meaux et le zeste du citron. Salez et poivrez. Réservez au réfrigérateur.

-Préchauffez le four à 200° C (425° F). Tapissez une plaque de cuisson de papier parchemin ou sulfurisé.

-Sur un plan de travail fariné, taillez deux cercles de 20 centimètres (8 po.) de diamètre dans les abaisses de feuille feuilletée. Dans l'un des deux cercles, marquez un cercle plus petit au centre à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un bol de 10 cm (4 pouces) de diamètre.

-Badigeonnez de dorure les deux cercles. Déposez le cercle de pâte entier sur la plaque de cuisson, puis celui avec un trou par-dessus. Piquez le fond de la tarte à l'aide d'une fourchette. Mettez au congélateur 30 minutes puis, enfournez 20 minutes.

-Baissez la température du four à 150° C (ou 300°F) et poursuivez la cuisson 12 minutes. Laissez refroidir 20 minutes.

-Garnissez le dessus de la tarte de saumon, de roquette, d'avocat, de suprêmes d'orange et d'oignon. Ajoutez le mélange de crème sure, puis déposez un œuf poché au centre. Salez, poivrez et arrosez d'un trait d'huile d'olive. Terminez avec un peu de ciboulette et de cerfeuil. Servez avec des quartiers de citrons.