

Velouté de cresson au saumon en cocotte feuilletée



Préparation : 40 mn

Réfrigération : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 8 personnes :

2 belles bottes de cresson

1/2 blanc de poireau

1/2 branche de céleri

1 gousse d'ail

20 g de beurre

1,5 l d'eau (remplacée par du fumet de poisson)

600 g de saumon frais sans la peau

15 cl de crème liquide (j'en ai mis plus)

Muscade

8 disques de pâte feuilletée un peu plus grand que le diamètre des cocottes

3 jaunes d'œufs (2 doivent suffire)

80 g de sésame

Effeuille le cresson, bien laver les feuilles dans de l'eau vinaigrée puis les égoutter.

Émincer finement le blanc de poireau, le céleri et l'ail.

Dans un faitout faire fondre le beurre et y faire revenir les légumes à feu moyen pendant 2 mn puis ajouter l'eau (ou le fumet de poisson), assaisonner et porter à ébullition.

Pendant ce temps détailler le saumon en cubes de 40 g environ et réserver au frais.

Ajouter la crème liquide au bouillon et faire réduire 10 mn, puis ajouter les feuilles de cresson et cuire 5 à 7 mn. Mixer finement le velouté (c'est à ce moment que j'ai rajouté de la crème trouvant que ce n'était pas assez velouté). Ajouter de la muscade et rectifier l'assaisonnement. Laisser refroidir puis répartir le velouté dans les cocottes à mi hauteur. Ajouter les cubes de saumon.

A l'aide d'un pinceau badigeonner d'eau froide le pourtour des cercles de pâte feuilletée et retourner les cercles sur les cocottes. Bien presser les bords pour faire adhérer la pâte. Mélanger les jaunes d'œufs avec quelques gouttes d'eau et une pointe de sel puis dorer les couvercles de pâte feuilletée. Parsemer délicatement les rebords de graines de sésame.

Mettre les cocottes au frais 15 mn et préchauffé le four à 200°. Enfourner les cocottes 15 mn environ jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>