Feuilletés au filet de saumon

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 peaux de pâte feuilletée
6 pièces de filets de saumon (± 120 g par personne)
sel et poivre
1 bouquet d'aneth (ciselé)
1 citron (le zeste râpé)
6 petits pièces de beurre
2 jaunes d’œuf (battus)
1 tasse de panko
1 paquet de cresson
3 branches de chicons (émincés)
huile d'olive
vinaigre balsamique (blanc)

Méthode de préparation

1. **Découpez 6 disques dans chaque pâte feuilletée. Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Garnissez chaque disque de pâte feuilletée d’un morceau de filet de saumon. Salez, poivrez, ajoutez de l’aneth et du zeste de citron râpé. Posez un petit morceau de beurre par-dessus.**
2. **Recouvrez chaque disque d’un autre disque de pâte feuilletée et pressez bien les bords. Utilisez un pinceau pour badigeonner le dessus de jaune d’œuf battu et saupoudrez de panko.**
3. **Faites cuire ± 25 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**
4. **Dressez les feuilletés sur les assiettes.**
5. **Garnissez les assiettes d’une salade au cresson et aux chicons. Aspergez-les d’huile d’olive et de vinaigre balsamique blanc.**