

Un menu époustouflant!

Ce soir, je rentre à la maison avec les enfants et je trouve sur la table le mot suivant:

"Ce soir c'est brikk de saumon; si ça ne passe pas, tu peux toujours réchauffer la soupe!"

Ben pourquoi, ça passerait pas, moi j'aime bien le saumon!

Oui MAIS (il y a un MAIS!), sous le saumon, il y a des...épinards; et moi, j'aime pas les épinards, je hais les épinards! Souvenirs des cantines et réfectoires du collège et du lycée...

Bref, j'ouvre le four, méfiant et alors là, mais alors là, c'est , comment dire, je ne sais pas, c'eeeest surprenant!

C'était beau, ça sentait bon, des p'tites amandes à peine grillées sur une couche de feuilles de brikk, ça donnait franchement envie, mais....sachant qu'en dessous il y avait des épinards, hum....., j'ai quand même sortie la soupe du frigo, ...au cas ou!

Bref, je sors le plat du four, je sers à chacun une belle part de pastilla et là, franchement là, et ben, ..il y avait vraiment de quoi se taper les fesses par terre!

Pastilla de saumon frais aux épinards et aux amandes

Écrit par

Lisez plutôt:

Pour 6 personnes:

Préparation en 20 minutes -

Cuisson: 20 minutes au four th. 6 (180°) -

Ustensile: Un moule à manqué antiadhésif de 22 cm de diamètre (soyons précis!)

8 feuilles de brikk - 400 gr de filet de saumon frais - 150 gr de saumon fumé - 1 kg d'épinard (eh oui!) - 1 bouquet de coriandre - 20 cl de crème fraîche - 100 gr d'amandes effilées - 100 gr de beurre salé - 4t ours de moulin à poivre (quand je vous disais qu'il faut être précis!!)

1. Lavez et équeutez les épinards. Faites fondre 30 gr de beurre dans une sauteuse antiadhésive, lorsqu'il mousse posez les épinards. Cuisez-les ainsi à feu vif 5mn, puis essorez-les pour éliminer le plus de jus possible. Lavez, séchez, effeuillez le coriandre.

2. Demandez à votre poissonnier d'escaloper le saumon frais en fines tranches.

Pastilla de saumon frais aux épinards et aux amandes

Écrit par

3. Faites fondre le reste de beurre. Badigeonnez 4 feuilles de brik de beurre fondu et disposez-les dans le moule à manqué.

4. Tapissez le fond du moule d'épinards, poivrez, parsemez de feuilles de coriandre puis posez la moitié du saumon frais et du saumon fumé. Couvrez de crème fraîche épaisse, puis posez à nouveau des épinards et de la coriandre.

5. Préchauffez le four th.6. Badigeonnez les 4 feuilles de brik restantes de beurre fondu, puis posez-les sur les épinards en les repliant à l'intérieur du moule. Versez le reste de beurre, parsemez d'amandes effilées et enfournez. Sortez la pastilla du four lorsqu'elle est bien dorée et servez-la aussitôt, nature ou accompagnée d'une sauce à la crème ou au citron, ou d'une petite salade de pousse d'épinards croquantes (ça, c'est pour les vrais accros des épinards!)

C'est franchement délicieux (je me lèverais presque la nuit pour en manger!). Si si, j'vous jure...