SALMON WELLINGTON

INGRÉDIENTS **pour 1 Wellington, soit env. 8 parts**

Garniture

1000	**grammes**	**Filet de saumon, sans la peau**
300	grammes	Carottes, en dés
2	pièces	Poireaux émincés
40	grammes	Aneth fraîche, lavée
		Sel et poivre, beurre de cuisine, bouillon de légumes, jus de citron

Wellington

1	**pièce**	**27875 Plaque feuilletée beurre 2.8 mm (57 × 37 cm)**
3	pièces	Jaunes d'œufs, battus

PRÉPARATION

Garniture:
Faire suer les dés de carottes et de poireaux dans une sauteuse, assaisonner et mouiller avec un peu de bouillon jusqu'à ce que les légumes soient cuits mais fermes. Laisser refroidir.

Vérifier qu'il n'y a plus d'arêtes dans le filet de saumon, saler, poivrer et assaisonner de jus de citron.

Wellington:
Étaler la plaque feuilletée.

Répartir uniformément les légumes sur une moitié de la pâte, déposer dessus le filet de saumon et le recouvrir d'aneth.

Refermer le Wellington avec la deuxième moitié de la pâte.

Badigeonner généreusement la pâte de jaune d'œuf et dessiner un motif au choix.

Faire cuire à four préchauffé à 180 °C pendant env. 25 minutes.