



*Entrées chaudes aux produits de la mer*

## Croustillants de saumon aux asperges



**50 min** **30 min** **20 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISONN

**0**

REPOS

**315**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

200 g **Saumon**  
18 **Asperge(s) verte(s)**  
8 **Feuille(s) de brick**  
180 g **Fromage blanc**  
2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**  
4 tige(s) **Ciboulette**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Étape 1

Préparation des asperges

- 1 Préparer et cuire les asperges. Les égoutter.
- 2 Réserver la moitié des asperges au chaud pour servir avec les croustillants.

### Étape 2

Préparation de la sauce aux asperges

- 1 Dans un robot, mélanger le fromage blanc, la crème fraîche, les 6 asperges restantes, de manière à obtenir une crème homogène. Saler et poivrer.
- 2 Réserver 2 cuillères à soupe de sauce légèrement réchauffée pour la décoration.

### Étape 3

Préparation des croustillants

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Détailler le saumon en petits cubes et diviser en 4 parts égales.
- 3 Superposer 2 feuilles de brick. A l'aide d'une cuillère, placer au centre des dés de saumon et une portion de

sauce.

- 4 Relever les bords des feuilles de manière à obtenir une aumônière. Fermer à l'aide d'une ficelle. Répéter l'opération pour chaque croustillant.
- 5 Mettre au four pendant 10 minutes.
- 6 A la sortie du four, couper la ficelle et la remplacer par un brin de ciboulette.

#### **Étape 4**

##### Dressage

- 1 Dans une assiette, disposer 3 asperges en éventail.
- 2 Déposer sur le dessus un croustillant puis napper de sauce.
- 3 Répéter l'opération pour les autres croustillants.