

Ingrédients pour 8 à 10 personnes :

- 2 bandes de pâte feuilleté de 50 cm sur 20 cm.
- 1 appareil de mousseline de saumon(voir recettes)

Fabrication :

1. Poser la première bande de pâte feuilleté sur une plaque de cuisson.
2. Badigeonner au pinceau avec de l'œuf battu.
3. A l'aide d'une poche muni d'une douille, déposer au milieu, deux boudins de mousseline de saumon cote à cote. Finir avec un troisième boudin au dessus des deux premiers.
4. Poser dessus la seconde bande de pâte feuilleté, la coller en appuyant sans excès sur les bords. Dorer à l' œuf.
5. Après passage au froid, 1 heure ou plus, couper l'excédent de pâte avec une roulette dentelée.
6. Avec la pointe d'un couteau Faire des dessins pour faciliter le levage de la pâte.
7. Enfourner à 210°, régler le four à 185°. Cuisson 25 à 30 mn.
8. Servir avec la sauce au poivrons doux.