

## STRUDELS DE SAUMON



Macération 2 h

Pour 4 personnes

8 feuilles de brik

400g de filet de saumon sans peau ni arête

50g d'œufs de saumon

1 pomme

100g de salade verte

30g de câpres

1 petit oignon

Le jus d'1 citron

40g d'amandes hachées

1 cuil à soupe de graines de pavot bleu

1 cuil à soupe de raifort

5cl d'huile l'olive

120g de crème épaisse

40g de beurre

1 cuil à soupe d'aneth ciselé + quelques pluches

Sel, poivre

Tailler le filet de saumon en lamelles dans la largeur. Le mettre dans un saladier. Mélanger dans un bol le jus de citron, du sel, du poivre, l'huile d'olive, l'aneth ciselé. Verser cette sauce sur le saumon, mélanger et laisser macérer pendant 2 h au frais, puis égoutter.

Allumer le four th 6 (180°). Hacher grossièrement les câpres au couteau. Peler l'oignon et l'émincer finement. Peler et épépiner la pomme, la tailler en très petits dés. Mêler les câpres, l'oignon et la pomme.

Etaler les feuilles de brik sur le plan de travail. Faire fondre le beurre, puis en badigeonner les feuilles au pinceau. Les saupoudrer d'amandes hachées. Répartir les lamelles de saumon et le hachis aux câpres au centre de chaque feuille (pour répartir de façon égale, peser la préparation totale, diviser par le nombre de strudels et peser pour réaliser chaque strudel).

Replier vers le centre, 2 bords parallèles, puis les enrôler pour former des strudels.  
Badigeonner avec le restant de beurre fondu puis les parsemer de graines de pavot bleu.

Cette préparation peut se faire quelques heures à l'avance en gardant les strudels au frais. Les sortir quelques minutes avant la cuisson.

Déposer les strudels sur une plaque et la glisser au centre du four. Laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés 10 mn environ. Surveiller la cuisson et sortir les strudels du four dès que la pâte a pris une belle couleur ambrée.

Pendant ce temps, mélanger la crème fraîche et le raifort, saler et poivrer.

Pour servir, déposer 2 strudels sur chaque assiette, garnir de feuilles de salade verte. Les séparer par une cuillerée de crème au raifort et décorer avec les œufs de saumon et des pluches d'aneth. Servir le reste de sauce à part.

Cette recette est servie en entrée, mais comme elle est assez copieuse, on peut la servir en plat principal.