

## Aumônières de saumon et crevettes



Plat **Difficile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 45 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Pour le brin de ciboulette, s'il s'avérait trop court pour fermer l'aumônière, faire un nœud avec 2 brindilles pour l'agrandir. C'est plus facile. La présentation en aumônière fait un bel effet sans pour autant être trop compliqué. C'est un petit coup de main à prendre.*

### Ingrédients

- 400 gr de saumon - frais (pavé)
- 200 gr de crevettes décortiquées surgelées
- 20 feuilles d'épinard
- 15 brindille d' ciboulette
- 10 feuilles de briques
- 3 feuilles de laurier
- 0,5 cuillère à café de gingembre - en poudre
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 pincée de thym
- 2 cuillères à soupe de vin blanc
- 1 noisette de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Faites bouillir le saumon avec le vin blanc, le sel, le poivre, le gingembre, le curcuma et le thym 10 minutes jusqu'à l'ébullition.
- 2 Égouttez le poisson puis émiettez-le.
- 3 Passez le bouillon au chinois ou passoire fine. Conservez le jus.
- 4 Mettez les crevettes à décongeler dans un récipient d'eau chaude.
- 5 Égouttez et faites-les revenir dans une poêle avec une noisette de beurre.
- 6 Préparation de la sauce :
- 7 Prendre le bouillon et y rajouter de la farine pour épaissir.
- 8 Salez et poivrez.
- 9 Mélangez un peu de sauce avec le saumon et les crevettes.
- 10 Conservez un peu de sauce pour servir séparément.
- 11 Laissez refroidir un peu la préparation.
- 12 Décollez les feuilles de brick de leur emballage. Allez y délicatement car la feuille est très fragile. Huilez la feuille de brick avec un pinceau
- 13 Au centre placez 2 feuilles d'épinards, recouvrez d'un peu de préparation saumon crevette et rabattez les bords de la feuille pour former comme une petite bourse. Fermez avec le brin de ciboulette.
- 14 Mettre au four 10 min à 280°. Vos aumônières vont prendre un aspect doré.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



