Saumon en croûte et sauce à l’aneth

- Recette pour 12 personnes -

Difficulté : facile
Temps de préparation : 1h 30 min
Cuisson : 1h 15 min

Ingrédients

- 1,5 kg de saumon frais
- 50 cl d'eau
- Quelques brins de persil
- Le zeste d'1 petit citron, finement haché
- 1 cuil. à café de poivre en grains
- Sel et poivre noir du moulin
- 1 kg d'épinards
- 125 g de beurre
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 2 cuil. à soupe rases de persil, ciselé
- 2 cuil. à soupe rases d'aneth frais ciselé ou 2 cuil. à café rases d'aneth sec
- 250 g de crevettes décortiquées
- 400 g de pâte feuilletée. déjà prête
- 1 œuf, battu

SAUCE

- 6 jaunes d'œufs
- Sel et poivre noir du moulin
- 4 cuil. à soupe de jus de citron
- 350 g de beurre doux
- 4 cuil. à soupe rases d'aneth frais ciselé ou 1 cuil. à soupe rase d'aneth sec
- Brins d'aneth frais
- Crevettes entières pour la décoration

Préparation

Écorchez le saumon et levez les filets. Mettez la peau et les arêtes dans une casserole avec de l'eau, le persil, le zeste de citron, les grains de poivre et du sel. Amenez à ébullition et écumez soigneusement.

Couvrez et laissez frémir doucement pendant 30 minutes. Filtrez le bouillon et faites-le réduire pour obtenir environ 6 cuillerées à soupe de liquide. Réservez.

Équeutez les épinards, lavez-les dans plusieurs eaux et égouttez-les. Chauffez 125 g de beurre dans une grande casserole, mettez-y les légumes avec une cuillerée à café de sel. Couvrez et faites suer, en mélangeant souvent, pendant 5 bonnes minutes.

Pressez les épinards pour enlever l'excédent de liquide. Émincez-les grossièrement et assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

Dans le reste du beurre ramolli, battez le persil, l'aneth, du sel, du poivre, et mélangez aux crevettes.

Étendez la pâte feuilletée en une abaisse assez grande pour y enrouler le poisson. Posez un filet de saumon au milieu, salez, poivrez. Étalez la moitié des épinards, puis le mélange aux crevettes. Couvrez d'une seconde couche d'épinards et terminez par l'autre filet.

Enduisez tout le tour de la pâte d'œuf battu et rabattez les côtés sur le saumon pour le couvrir complètement. Scellez bien les bords et enlevez l'excédent de pâte.

Garnissez une tôle à pâtisserie de papier sulfurisé. Posez-y le saumon en croûte, soudure en dessous.

Décorez avec des feuilles en pâte. Badigeonnez d'œuf battu et enfournez pour 45 minutes. Si la croûte brunit trop vite, protégez-la avec une feuille de papier d'aluminium.

Pour préparer la sauce à l'aneth, placez les jaunes d'œufs, le poivre et le citron dans une petite casserole au bain-marie, avec une bonne cuillerée de beurre. Battez au fouet. Dès que les jaunes commencent à épaissir, incorporez peu à peu le reste du beurre, en fouettant vigoureusement.

Mélangez à la réduction de poisson que vous avez réservée et à l'aneth. Goûtez et rectifiez au besoin l'assaisonnement. Gardez la sauce au chaud au bain-marie: elle ne doit pas bouillir sous peine de tourner.

Dressez le saumon sur un plat de service et garnissez-le de brins d'aneth et de crevettes entières entremêlées.

Servez la sauce à part.