



PLAT PRINCIPAL

STRUDEL AUX POMMES DE TERRE ET AU SAUMON



★★★★★ (153)

40 MINUTES
POUR 4 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 2 échalotes
- 800 g de pommes de terre à chair ferme
- 2 cs d'huile de colza HOLL sel & poivre
- 4 branches d'aneth
- 100 g de crème fraîche
- ½ ciron, zeste
- 300 g de filet de saumon
- 2 cs de sésame pour saupoudrer

Strudel

- 1 rouleau de pâte à strudel (350 g)
- 50 g de beurre, fondu
- 2 cs de chapelure

Sauce à la Crème Fraîche

- 150 g de crème fraîche
- ½ cs d'aneth, finement haché
- sel & poivre

PRÉPARATION

1



Hacher finement les échalotes. Éplucher les pommes de terre et les détailler en fines tranches d'environ 3 mm. Faire revenir les pommes de terre dans l'huile pendant env. 10 minutes à feu moyen. Ajouter les échalotes et faire revenir pendant encore 5 minutes env. jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Saler et poivrer. Mettre les pommes de terre dans un saladier et laisser refroidir.

2



Hacher grossièrement l'aneth et le mélanger avec la crème fraîche. Mélanger avec les pommes de terres refroidies et le zeste de citron. Couper le filet de saumon en morceaux d'env. 1 cm d'épaisseur. Préchauffer le four à 200° C (chaleur tournante 180° C). Déplier soigneusement la pâte, détacher les feuilles de bricks les unes des autres, les disposer sur un torchon humide et les badigeonner de beurre fondu les unes après les autres. Enfin, disposer toutes les feuilles de brick les unes sur les autres.

3



Parsemer de chapelure les 2/3 de la pâte. Mettre la préparation à base de pommes de terre par dessus. Répartir ensuite les morceaux de saumon en prenant soin de laisser une bordure d'env. 4 cm de libre des deux côtés. Rabattre les deux côtés. Soulever légèrement le torchon, rouler délicatement le strudel et le dispose sur une plaque recouverte de papier cuisson, côté fermeture vers le bas.

4



Badigeonner le tout de beurre et saupoudrer de sésame. Cuire 20 à 25 minutes au milieu du four préchauffé. Mélanger tous les ingrédients pour la sauce. Servir avec le strudel.

- Suggestion d'accompagnement: une salade verte.