Cocottes au saumon et aux moules

Pour : 4 personnes
Préparation : 40 mn
Cuisson : 30 mn

● 200 g de pavé de saumon sans peau, ni arêtes ● 1 l de moules ● 1 rouleau de pâte feuilletée ● 1 échalote ● 2 gousses d'ail ● 1 branche de céleri ● 2 brins d'aneth ● 1 citron ● 10 cl de vin blanc sec ● 1 œuf ● 60 g de beurre ● 1 c. à soupe d'huile d'olive ● poivre.

Laver soigneusement les moules plusieurs fois, puis les égoutter. Peler et émincer l'ail et l'échalote. Effiler *(voir lexique page 80)* la branche de céleri et la couper en tout petits dés.
Préchauffer le four à 200 °C (th 6-7). Dérouler la pâte et découper 4 disques d'un diamètre supérieur à celui des cassolettes.
Chauffer 10 g de beurre et l'huile dans une cocotte, y dorer 5 mn l'ail haché avec l'échalote. Ajouter les moules, le vin blanc et du poivre, chauffer à feu vif jusqu'à ce que les moules soient ouvertes (4 à 5 mn). Les égoutter en gardant le jus de cuisson et les décoquiller.
Filtrer le jus de cuisson et le faire réduire *(voir lexique page 80)* du tiers sur feu vif. Incorporer en fouettant le beurre restant en parcelles. Répartir dans des cassolettes avec les moules et le saumon coupé en morceaux. Arroser de quelques gouttes de jus de citron.
Badigeonner les bords des cassolettes d'œuf battu. Recouvrir des disques de pâte en appuyant pour qu'ils adhèrent bien aux bords. Badigeonner de nouveau d'œuf et cuire 15 à 20 mn au four. Décorer d'une pluche d'aneth et servir.

IDÉES +

Vous pouvez remplacer le céleri par un blanc de poireau coupé en rondelles cuit 20 mn à la poêle.

STUDIO X