



GALETTE POIREAU-SAUMON À LA MOUTARDE AU CURRY

INGRÉDIENTS

- 2 PÂTES FEUILLETÉES
- 2 POIREAUX
- 2 PÂVÉS DE SAUMON
- 100 GR DE CRÈME FRÂICHE ENTIÈRE
- 2 C.C. DE MOUTARDE AU CURRY

ETAPE 1 : COUPEZ LES POIREAUX EN FINES LAMELLES,
PUIS FAITES-LES REVENIR DANS UNE POËLE AVEC BEURRE
PENDANT 15-20 MN

ETAPE 2 : PRÉCUIRE LE SAUMON 3 MN DANS L'EAU
BOUILLANTE, PUIS EFFILOCHEZ-LE

ETAPE 3 : PRÉPAREZ LA SAUCE À LA MOUTARDE AU
CURRY, EN AJOUTANT 2 C.C DE CELLE-CI À LA CRÈME

ETAPE 4 : METTEZ LA PREMIÈRE PÂTE
FEUILLETÉE DANS VOTRE TAULE À TARTE,
ETALEZ EN FINE COUCHE LA CRÈME À LA

ETAPE 5 : RECOUVREZ VOTRE
GALETTE AVEC LA DEUXIÈME PÂTE
FEUILLETÉE

ETAPE 6: ENFOURNEZ À
180°C PENDANT 30 MN

BONNE DÉGUSTATION



GALETTE POIREAU-SAUMON À LA MOUTARDE AU CURRY

INGRÉDIENTS

- 2 PÂTES FEUILLETÉES
- 2 POIREAUX
- 2 PÂVÉS DE SAUMON
- 100 GR DE CRÈME FRÂICHE ENTIÈRE
- 2 C.C. DE MOUTARDE AU CURRY

ETAPE 1 : COUPEZ LES POIREAUX EN FINES LAMELLES,
PUIS FAITES-LES REVENIR DANS UNE POËLE AVEC DU
BEURRE PENDANT 15-20 MN

ETAPE 2 : PRÉCUIRE LE SAUMON 3 MN DANS L'EAU
BOUILLANTE, PUIS EFFILOCHEZ-LE

ETAPE 3 : PRÉPAREZ LA SAUCE À LA MOUTARDE AU
CURRY, EN AJOUTANT 2 C.C DE CELLE-CI À LA CRÈME

ETAPE 4 : METTEZ LA PREMIÈRE PÂTE
FEUILLETÉE DANS VOTRE TAULE À TARTE,
ETALEZ EN FINE COUCHE LA CRÈME À LA

ETAPE 5 : RECOUVREZ VOTRE
GALETTE AVEC LA DEUXIÈME PÂTE
FEUILLETÉE

ETAPE 6: ENFOURNEZ À
180°C PENDANT 30 MN

BONNE

DÉGUSTATION

