



# STRUDEL AU SAUMON FARCI AU SANDRE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

<b>175 g</b>	Filet de sandre
<b>150 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>0.5 cc</b>	Fécule de maïs
<b>1</b>	Blanc(s) d'œuf
	Sel
	Poivre blanc
	Poivre de Cayenne
<b>filet</b>	Pernod [anissette]
<b>270 g</b>	Pâte feuilletée
<b>400 g</b>	Filet de saumon, en entier
<b>1</b>	Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200° C (convection naturelle).
2. Pour la garniture, retirer la peau et les arêtes du filet de sandre, couper le sandre en dés et réduire en purée.
3. Ajouter le QimiQ Classic non réfrigéré, la fécule de maïs et le blanc d'œuf et réduire en purée jusqu'à l'obtention d'une masse homogène et crémeuse. Assaisonner de sel, de poivre blanc, de poivre de Cayenne et de Pernod.
4. Préparer la pâte feuilletée selon les indications sur l'emballage. Répartir la moitié de la garniture sur une moitié de la pâte et y disposer le filet de saumon cru. Répartir le restant de la garniture sur le filet de saumon.
5. Rabattre la pâte et fermer. Disposer le strudel avec l'ouverture vers le bas sur une plaque de four chemisée de papier sulfurisé, badigeonner de jaune d'œuf.
6. Faire cuire au four préchauffé pendant 10 minutes, ensuite faire dorer à 180° C pendant encore 6 minutes.
7. Laisser refroidir pendant 10 à 15 minutes avant de servir.