

# Farci de saumon sauce roquefort

Note de la recette :

**5**  
**5**

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



**20 min**

Temps de cuisson :



**35 min**

Temps de repos :



**10 min** **10 min**



[imprimer la recette](#)

- 6 pavés de saumon sans peau ni arêtes
- 400 g de pâte feuilletée
- 1 c. à café de graine de fenouil
- 1 jaune d'oeuf
- Sel de Guérande
- Poivre du moulin
- Pour la sauce :
- 20 cl de crème liquide
- 150 g de roquefort
- Poivre

un jurançon (Blanc, Sud-Ouest)

Préchauffez le four th.7 (210°C).

Étalez la pâte sur le plan de travail fariné, coupez-la en 6 carrés et posez un pavé de saumon au centre de chacun. Salez et poivrez, parsemez de graines de fenouil.

Refermez la pâte de façon à ce que le saumon soit bien emballé. Pincez les bords pour fermer la pâte.

Posez les farcis de saumon sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Battez le jaune d'œuf avec 1 c. à café d'eau. Badigeonnez-en les farcis.

Placez au frais 10 min puis enfournez et faites cuire 25 min.

Pendant ce temps, émiettez le roquefort.

Faites chauffer la crème liquide sans ébullition.

Aux premiers frémissements, ajoutez le roquefort et poivrez.

Poursuivez la cuisson 2 min en mélangeant bien.

Sortez les farcis du four, mettez-les dans les assiettes, ajoutez un peu de sauce et servez aussitôt avec une salade de roquette par exemple.