 **Filets de saumon Wellington**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/01/filets-de-saumon-wellington-p1150124-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 dos de** [**saumon**](https://recettes.de/saumon) **dans peau et sans arête (1)**  
**- 2 échalotes**  
**- 20 g de beurre**  
**- 300 g de feuilles d'**[**épinards**](https://recettes.de/epinards) **(1)**  
**- 2 càs d'**[**aneth**](https://recettes.de/aneth) **ciselée (1)**  
**- 50 g de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc) **sec (facultatif)**  
**- 100 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 3 càs de** [**crème liquide**](https://recettes.de/creme-liquide)  
**- 2 càs de** [**chapelure**](https://recettes.de/chapelure)  
**-** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 1 œuf pour dorer**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Éplucher et émincer finement les échalotes.  
Les [**faire suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans le beurre chaud jusqu'à ce qu'elles soient tendres.  
Ajouter les épinards et l'aneth et remuer jusqu'à ce que les feuilles soient dégelées et qu'elles aient rendu toute leur eau  
Saler, poivrer, incorporer le vin blanc et le laisser évaporer à feu vif.  
Ajouter le mascarpone, la crème et la chapelure.  
Laisser cuire jusqu'à ce que la préparation soit bien onctueuse et relativement sèche.  
Vérifier l'assaisonnement et laisser refroidir.  
Assaisonner les dos de saumon de sel et de poivre.  
Les fendre en deux dans le sens de la hauteur.  
Répartir la farce aux épinards et refermer les dos de saumon.  
Découper la pâte feuilletée en rectangles et envelopper soigneusement chaque morceau de saumon farci.  
Placer la plaque au congélateur pendant 15 minutes (la pâte froide se développera beaucoup mieux).  
Dorer à l'œuf battu.  
Quadriller le dessus de la pâte avec la pointe d'un couteau.  
Enfourner pour 25 minutes environ.  
J'ai servi avec quelques asperges vertes et une crème au citron comme dans la [**Délicatesse de saumon fumé**](http://croquantfondantgourmand.com/delicatesse-de-saumon-fume/).