   
**Blanquette de saumon sous sa croûte**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/12/Blanquette-de-saumon-sous-sa-cro%C3%BBte-DSCN0773_30311.jpg) Pour 4 Croquants-Gourmands**  
**- 1 rouleau de pâte feuilletée  
- 600 g de dos de saumon  
- 1 échalote  
- 150 ml de vin blanc sec  
- 250 g de crème épaisse  
- 1 bouquet de ciboulette  
- 15 g de beurre  
- 1 jaune d'œuf  
- sel et poivre du moulin**

**4 cocottes individuelles** **Préchauffage du four à 180°C [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**  
Couper le saumon en gros cubes et les assaisonner. Ciseler la ciboulette.  
Les répartir dans les cocottes. Réserver au frais.  
Hacher l'échalote et la faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans le beurre chaud.  
Verser le vin blanc et laisser réduire de moitié.  
Ajouter la crème et porter à ébullition. Assaisonner et ajouter la ciboulette.  
Laisser tiédir avant de verser dans les cocottes.  
Étaler la pâte et y découper quatre disques un peu plus grands que les cocottes.  
Badigeonner le tour des cocottes avec un peu de jaune d'œuf.  
Poser les couvercles et appuyer sur le pourtour pour les faire adhérer aux parois.  
Les badigeonner de jaune d'œuf et les mettre au frais pendant 30 minutes.  
Les badigeonner encore une fois avant de les enfourner pour 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et dorée.  
Servir immédiatement.