 **Pâté de saumon au fenouil**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/11/pate-de-saumon-au-fenouil-p1140127-r.jpg) **Pour 9 Croquants-Gourmands**

**La pâte brisée :  
- 500 g de farine**  
**- 1 càc de sel**  
**- 250 g de beurre**  
**- 130 g d'eau**

**La garniture :**  
**- 630 g de dos de** [**saumon**](https://recettes.de/saumon) **sans peau ni arête  
2càs d'huile d'olive  
- 1 càs de jus de citron**  
**- 1 kg de** [**fenouil**](https://recettes.de/fenouil) **- 1 càs d'aneth ciselé (1)**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- huile d'olive**  
**- 1 blanc d'œuf (ou 1 jaune) pour dorer**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
ou 9 moules à tartelettes de 10 cm de diamètre**  
**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)  
  
Préparer la pâte brisée avec les proportions données suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Saler et poivrer les dos de saumon de chaque côté.  
Les arroser d'huile et de citron.  
Les laisser mariner le temps de préparer la garniture.  
Nettoyer et émincer finement le fenouil.  
Le laisser cuire à couvert dans un filet d'huile chaude pendant 15 minutes,  
jusqu'à ce qu'il soit tendre sans s'écraser.  
Saler, poivrer et aromatiser avec de l'aneth finement ciselé.  
Laisser refroidir.  
  
Étaler la pâte brisée et la couper en  rectangles plus grands que le dos de saumon  
et autant de rectangles un peu plus petits pour former le couvercle (j'ai pratiqué quelques entailles).  
Pour la version tartelettes, tailler des cercles plus grands que les moules et autant de couvercles.  
Déposer une grosse cuillerée de fenouil au milieu du premier rectangle  
Déposer le dos de saumon et recouvrir d'un quart de fenouil.  
Rabattre la pâte sur la garniture puis déposer le couvercle et bien sceller les deux pâtes sur tout le tour.  
Dorer au blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Servir chaud avec une salade.

.