 **Saumon surprise**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

Poisson :
**- 4 pavés de saumon d'environ 200 g**
**(sans peau ni arête)**
**- 100 g de champignons de Paris (pesés nettoyés)**
**- 500 g de feuilles d'épinards surgelés**
**- 1 gousse d'ail**
**- 2 càs de persil haché très fin**
**- 5 càs de crème fraîche épaisse**
**- 1 càs d'huile d'olive**
**- 3 càc de fumet de poisson déshydraté**
**- Sel (**[aux herbes](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**) & poivre du moulin**
**Sauce :**
**- 100 ml de vin blanc sec**
**- 150 g de crème fraîche épaisse**
**- 50 g de beurre très froid**
**sel & poivre du moulin**

**4 cercles à pâtisserie de 8 cm de diamètre**
**ou des cadres de 12 X 4 cm**
**Préchauffage du four à 220°C** (Chaleur tournante)

**Le poisson :**
**\*Découper chaque pavé** à l'aide du cercle ou du cadre : **Pour les cercles, il faudra faire quelques petits raccords!!!**
**Couper** chaque part en deux dans l'épaisseur.
**Réserver couvert et au frais.**
**Mixer finement** les chutes de saumon. Réserver au frais.
**Faire dégeler** les feuilles d'épinards sur feu doux ou au micro-ondes.
**Les égoutter** soigneusement : Je les ai passés à la mini essoreuse.
En prélever 2 grosses cuillerées à soupe et laisser refroidir.
**Les mixer finement.**
**Hacher les champignons** finement avec la gousse d'ail.
**Les faire cuire** 10 minutes à feu doux dans l'huile chaude : La préparation doit être sèche.
**Laisser refroidir.**
**Réunir dans un saladier** la chair de saumon hachée, les épinards, les champignons et le persil.
**Mettre au frais pendant une dizaine de minutes**.
**Ajouter la crème**, saler ([sel aux herbes](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivrer.
**Mélanger** pour obtenir une farce épaisse.
**Remettre au frais pendant une dizaine de minutes.**
**Saler et poivrer** les 4 demi-tranches de saumon.
**Mettre** dans chaque cercle (ou cadre) le disque inférieur.
**Répartir** une couche épaisse de farce dessus.
**Couvrir** avec le disque supérieur et tasser légèrement.
**Soulever** les cercles avec une spatule et les déposer dans un plat à four.
**Diluer** le fumet de poisson dans 300 ml d'eau très chaude.
**Le verser dans le plat.**
**Enfourner** pendant 10 minutes.
**Prélever** les cercles et les déposer sur plat **\***.
**Couvrir pour les garder au chaud.**
**La sauce :**
**\* Prélever** 150 ml du bouillon de cuisson du poisson et le déposer dans une casserole avec le vin blanc.
**Porter à feu très vif** et laisser évaporer plus de la moitié du liquide. **\***
**Ajouter la crème** en remuant et porter à ébullition.
**Incorporer le beurre** très froid en petits dés et remuer jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
**Vérifier l'assaisonnement.**
**Le service :**
**Déposer les cercles** sur les assiettes chaudes et démouler.
**Accompagner du reste des épinards assaisonnés et réchauffés avec une cuillerée de crème et des pommes de terre vapeur.**
**Entourer d'un filet de sauce et servir le reste en saucière.**