 **Saumon surprise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Saumon-surprise-DSCN0262_29800.jpg) **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.**