Filet de saumon en croûte

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

800 grammes de filets de saumon
4 cuillères à soupe de chapelure
10 cuillères à soupe de persil plat (ciselé - ou autre, comme l’aneth, la ciboulette ou la coriandre)
1 gousse d'ail (émincée)
sel et poivre
1 cuillère à soupe de moutarde
1 rouleau de pâte feuilletée
1 œuf

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 180 °C.**
2. **Séchez le filet de saumon avec du papier absorbant.**
3. **Dans un bol, mélangez la chapelure, les herbes, l’ail, la moutarde, le sel et le poivre. Badigeonnez le saumon avec ce mélange.**
4. **Déroulez la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson graissée. Disposez le saumon sur celle-ci et repliez-la pour parfaitement envelopper le saumon. Retournez-le de sorte que le rabat de la pâte soit vers le bas. Badigeonnez la pâte feuilletée d’œuf battu (utilisez un pinceau de cuisine) et faites cuire le saumon dans un four préchauffé à 180 °C pendant 40 minutes. Laissez reposer.**
5. **Dressez-le sur un plat et coupez-le en tranches.**