

Poisson de Pâques

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 1 filet de saumon de 1,2 kg
- 1 citron
- 1 botte de persil
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 pâtes brisées (ou feuilletés)
- 1 jaune d'œuf
- 1/2 c. à café de cumin
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Épluchez l'oignon et l'ail, dégermez ce dernier, lavez le persil, effeuillez-le et hachez le tout. Coupez le citron en tranches fines.

Etape 2

Ôtez la peau du saumon et retirez les arrêtes à la pince à épiler.

Etape 3

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez une première pâte. Dessus, répartissez l'ail et l'oignon, puis le filet de saumon. Saupoudrez de sel, de poivre et de cumin.

Etape 4

Ajoutez le persil préalablement haché et les tranches de citron. Recouvrez avec la deuxième pâte. Découpez les pâtes pour leur donner la forme du poisson (inspirez-vous de la photo). Soudez les deux pâtes avec un peu d'eau.

Etape 5

Dorez la pâte avec un jaune d'œuf battu. Dessinez les décors à l'aide du dos d'un couteau. Enfournez pour 30 minutes de cuisson. Servez bien chaud accompagné d'une salade ou de légumes de saison cuits à la vapeur.