

## PÂTÉ AU SAUMON, AU RIZ ET AUX CHAMPIGNONS



- 1 tasse de vin blanc sec
- 1/2 tasse de bouillon de poulet ou court-bouillon (environ) + 1 1/4 tasse
- 1 1/2 lb (750 g) de filet de saumon avec la peau
- 1/2 tasse de riz à grain long
- 1 pincée de filaments de safran
- 1/4 tasse de beurre
- 1 tasse de champignons de Paris coupés en tranches
- 3/4 tasse d'oignon haché finement
- 1/4 tasse de farine
- 1 paquet de pointes d'asperges surgelées (300 g) (moi fèves vertes al dente)
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre noir du moulin
- 2 c. à table d'aneth frais, haché ou 2 c. à thé d'aneth séché
- 1 lb (500 g) de pâte à tarte réfrigérée ou surgelée, décongelée (environ)
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c. à thé d'eau

-Dans un grand poêlon profond, verser le vin blanc et 1/2 tasse du bouillon. Porter à ébullition. Ajouter le saumon et réduire à feu moyen. Faire pocher le saumon pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit ferme au toucher mais encore translucide au milieu. À l'aide d'une écumoire, retirer délicatement le saumon du liquide (réserver le liquide pour la sauce) et le déposer dans une assiette. Laisser refroidir légèrement.

-Retirer la peau du filet de saumon en prenant soin de bien enlever la chair grise en surface. Défaire le saumon en gros morceaux et réserver. À l'aide d'une passoire fine, filtrer le liquide de pochage réservé dans une tasse à mesurer. Au besoin, ajouter un peu de bouillon de manière à obtenir 1 1/2 tasse. Réserver.

-Dans une casserole, porter à ébullition le reste du bouillon (1 1/4 tasse). Ajouter le riz et le safran et porter de nouveau à ébullition. Couvrir, réduire à feu doux et cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé. Séparer les grains de riz à l'aide d'une fourchette et laisser refroidir.

-Dans une autre casserole à fond épais, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les champignons et l'oignon et cuire, en brassant souvent, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli et que le liquide se soit évaporé. Parsemer de la farine et cuire, en brassant, pendant 1 minute (ne pas faire dorer). À l'aide d'un fouet, incorporer petit à petit le liquide de pochage réservé et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter, en brassant souvent, pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Ajouter le riz refroidi, les asperges, le sel, le poivre et l'aneth et mélanger. Répartir la moitié de la garniture crémeuse dans 8 ramequins ou plats individuels allant au four d'une capacité de 1 1/2 tasse chacun. Couvrir des morceaux de saumon réservés puis du reste de la garniture crémeuse.

-Sur une surface de travail légèrement farinée, abaisser la pâte à tarte à 1/8 po (0,3 mm) d'épaisseur. Dans l'abaisse, découper 8 cercles de pâte mesurant 1 po (2,5 cm) de plus que le diamètre des ramequins (au besoin, rassembler les retailles et les abaisser de nouveau). Couvrir les ramequins des cercles de pâte en repliant l'excédent sur le pourtour des ramequins pour bien sceller. Pratiquer deux entailles au centre de chaque pâté pour permettre à la vapeur de s'échapper. Dans un petit bol, mélanger le jaune d'oeuf et l'eau. Badigeonner les abaisses du mélange de jaune d'oeuf.

-Mettre les pâtés sur une plaque de cuisson. Cuire au four préchauffé à 375°F (190°C) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les pâtés soient dorés et la garniture, bouillonnante. Déposer les pâtés sur une grille et laisser refroidir au moins 10 minutes avant de servir. Variante Pâté au saumon et au riz et aux champignons, version familiale Abaisser la moitié de la pâte et en tapisser une assiette à tarte profonde de 9 po (23 cm) de diamètre. Y déposer la garniture et le saumon tel qu'indiqué pour les petits pâtés. Abaisser le reste de la pâte, la déposer sur la garniture et sceller les deux abaisses. Badigeonner du mélange de jaune d'oeuf et pratiquer quelques incisions sur le dessus du pâté. Cuire dans le tiers inférieur du four préchauffé à 375°F (190°C) pendant 35 à 40 minutes.

Version soir de semaine Opter pour la variante familiale. Réchauffer le pâté congelé dans le tiers inférieur du four préchauffé à 400°F (200°C) de 40 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit chaude. Accompagner de légumes vapeur (carottes, brocoli, etc.).

Version réception Opter pour les petits pâtés individuels. Les mettre congelés au four préchauffé à 400°F (200°C) et les réchauffer de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit chaude. Accompagner d'une salade d'épinards.

Publier par **Le coin recettes de Jos**

(Source: Coup de pouce, octobre 2009)