**Strudel aux légumes et saumon frit**

**Préparation : 15 min Repos 30 min Cuisson : 40 min**

**Préparation : 15 min Repos : 30 min Cuisson : 40 min**

**Ingrédients**

**Pour 6 personnes**

**Pâte Strudel**

200 g de farine

1 c à soupe d'huile d'olive

1 œuf

20 à 30 ml d'eau

Sel (une pincée)

**Garniture**

150 g de courgettes

200 g de carottes

100 g de champignons de paris

150 g de petits pois

300 g de fromage aux fines herbes (boursin, St Môret)

1 c à soupe de beurre

**Sauce :**

300 g de fromage blanc

1/2 botte de basilic

1/2 botte de cerfeuil,

1 botte de roquette

2 gousses d'ail

4 pavés de saumon

1 c à soupe d'huile d'olive

**Préparation de la pâte strudel :** Verser dans un bol la farine, le sel, l’œuf entier, l'huile d'olive, 20 à 30 ml d'eau. Bien mélanger pour obtenir une pâte souple et laisser reposer 30 min.

**Garniture :** Éplucher les carottes, l'oignon et les gousses d'ail. Laver tous les légumes et les couper en petits dés. Nettoyer les champignons et les émincés.

Chauffer l'huile dans une poêle et verser tous les légumes. Faire revenir 3 à 4 minutes. Saler, poivrer.

Mélanger, en fouettant le fromage aux fines herbes, 2 œufs et un peu de poivre.

**Finition :** Faire fondre le beurre. Abaisser la pâte en un rectangle sur un plan de travail fariné, l'étaler le plus finement possible, elle doit être presque transparente. Enduire la pâte de beurre fondu avec un pinceau.

**Préchauffer le four à 175°C**. Étaler sur un peu plus de la moitié de la pâte avec le fromage aux fines herbes. Y répartir dessus les légumes. Rabattre les bords de la pâte

Source : Cuisine gourmande de Carmencita