

## *Tourte feuilletée au saumon et à l'aneth*

*Pour 6 personnes:*

*2 rouleaux de pâte feuilletée - 600g de filets de saumon sans peau - 50g de comté - 3 jaunes d'œufs - 40 g de beurre - 20 cl de lait - 10 cl de crème fraîche - 2 c à s de farine - 2 c à s d'aneth ciselé - sel et poivre.*

*Faire chauffer 20 g de beurre dans une casserole, incorporez la farine en mélangeant bien. Portez à ébullition le lait, le versez sur la préparation tout en fouettant et le faire épaissir. Assaisonnez.*

*Coupez les filets de saumon en lamelles. Incorporez 2 jaunes d'œufs dans la béchamel, la crème fraîche, le comté et l'aneth. Salez et poivrez. Préchauffez le four th 7 (210°). Tapissez de pâte feuilletée avec son papier un grand moule à tarte en laissant déborder la pâte. Disposez les lamelles de saumon sur la pâte puis nappez-les avec la béchamel. Recouvrez d'un second disque de pâte feuilletée. Humidifiez les bords, rebattez puis pincez la pâte avec les doigts. Mélangez le jaune d'œuf avec 1 c à c d'eau, badigeonnez-en la pâte à l'aide d'un pinceau, pratiquez une petite entaille au centre de la tourte et glissez y une cheminée réalisée avec un bristol roulé. Faire cuire pendant 40 min au four. Servez le feuilleté bien chaud.*

