

Pâté de saumon

Pour 8 personnes.

250 g de pâte feuilletée, 1 boîte de 300 g de saumon, 4 œufs, sel, poivre, 1 dl de crème, 2 jaunes d'œufs.

Emietter le saumon dans une terrine.

Le travailler avec 4 œufs cuits à l'état dur et écalés, du sel, du poivre, les deux jaunes d'œufs et le crème.

Foncer un moule rond de pâte feuilletée et le remplir avec la préparation.

Couvrir avec de la pâte feuilletée et pratiquer une garniture de croisillons que l'on fera avec les déchets de pâte.

Faire cuire au four chaud pendant 30 mn.

Laisser refroidir dans le moule.

Accompagner d'une salade verte.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.