



Temps Total
60 MIN.

Portion
1 TOURTIÈRES

Difficulté
EASY

Rendements
24

Ces tourtières individuelles faciles à faire et élégantes, faites avec des vols-au-vent Pepperidge FarmMD, sont farcies de saumon et garnies de pommes de terre râpées au beurre. Elles constituent un hors-d'œuvre impressionnant sur n'importe quel menu.



Tip

Conseil
Garnir de quelques câpres et servir avec un quartier de citron.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
de beurre, divisée	1/2 tasse	125 mL
d'échalotes en dés	1 1/2 tasse	375 mL
d'ail émincé	2 c. à s.	30 mL
de saumon cuit haché	5 tasses	1 1/4 L
de pommes de terre Yukon Gold, bouillies, pelées et râpées, divisées (4 tasses ou 1 L râpées)	2 lb	1 kg
œufs battus, divisés		
de crème à fouetter 35 %	1/3 tasse	75 mL
de moutarde de Dijon	2 c. à s.	30 mL
de zeste de citron	2 c. à s.	30 mL
de jus de citron	2 c. à s.	30 mL
d'aneth frais haché finement	2 c. à s.	30 mL
de ciboulette fraîche hachée finement	2 c. à s.	30 mL
de sel et 2 c. à t. (10 mL/0,3 oz) de poivre, divisées	2 c. à s.	30 mL
de muscade moulue	1/4 c. à t.	1 mL
de clous de girofle moulus		
vols-au-vent Pepperidge FarmMD	24	24
de persil frais haché finement	2 c. à s.	30 mL



INSTRUCTIONS

1. Faire fondre 1/4 de tasse (60 mL ou 2 oz) de beurre dans une grande poêle à feu moyen. Faire cuire les échalotes et l'ail environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Laisser refroidir complètement.
 2. Mélanger le saumon, 2 tasses (500 mL ou 16 oz) de pommes de terre râpées, 2 œufs, la crème, la moutarde, le zeste de citron, le jus de citron, l'aneth, la ciboulette, le sel, le poivre, la muscade, les clous de girofle, les échalotes et l'ail. Réfrigérer jusqu'à 8 heures avant de servir.
 3. Faire fondre le 1/4 de tasse (60 mL ou 2 oz) de beurre restant; mélanger avec les 2 tasses (500 mL ou 16 oz) de pommes de terre râpées restantes.
 4. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Badigeonner les vols-au-vent Pepperidge FarmMD du reste des œufs. Cuire au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et dorés. Laisser refroidir complètement.
 5. Baisser le feu à 400 °F (200 °C). Déposer avec une cuillère 1/3 de tasse (75 mL ou 2,4 oz) de garniture au saumon dans les vols-au-vent. Garnir chacun d'une grosse cuillère à soupe (15 mL/0,5 oz) du mélange de pommes de terre. Faire cuire sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé, en les espaçant d'au moins 2 pouces (5 cm), de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre commencent à dorer. Mettre de côté pour le service.
- Garnir chaque tourtière de 1/4 de cuillère à thé (1 mL) de persil frais finement haché.