

Feuilletés festifs

⇒ 6 personnes

Ingrédients

- pâte feuilletée de forme rectangulaire
- 300 gr de poireaux
- 50 gr de beurre
- fumet de poisson délayé dans un verre d'eau
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 50 gr de roux
- 6 belles noix de St Jacques ou 6 pavés de poisson (40 gr chacun)
- quelques crevettes décortiquées
- sel, poivre, mélange 3 baies
- 1 œuf

Préparation

- Réaliser une pâte feuilletée.
- Émincer finement le poireau, et, le mettre à fondre doucement dans une cocotte avec le beurre. Mélanger, de temps en temps, pour qu'il reste translucide.
- Ajouter le fumet de poisson, saler, poivrer, et, bien mélanger. Laisser cuire doucement pendant 30 minutes. En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche, lier avec le roux, et mettre à refroidir.
- Préchauffer le four thermostat 7 ou 220°C.
- Étendre la pâte feuilletée, la découper en carrés de 10 cm, et, déposer sur une plaque de cuisson. Sur chaque carré de pâte, mettre une cuillerée à soupe de fondue de poireaux, des morceaux de crevettes et une noix de St Jacques (ou du poisson cru). Assaisonner avec le mélange 3 baies. Badigeonner d'eau le pourtour de la pâte et souder en regroupant les 4 coins.
- Dans un bol, mélanger l'œuf avec un peu d'eau de façon uniforme. Etaler au pinceau sur chaque feuilleté. Enfourner à 200°C et laisser cuire pendant 15 minutes.
- Servir accompagné d'une sauce au citron et d'une salade verte.

Astuces du Chef

La fondue de poireaux peut être préparée la veille .

Les coquilles St Jacques, les crustacés et poissons doivent être décongelés dans du lait.