

- Tourte au poisson -



Ingrédients pour 6 personnes : (Préparation 50 min ; cuisson : 30 min ; Difficulté : ●●●●○)

600 gr de pâte feuilletée

500 gr de bar

1 oignon moyen

2 poireaux

1 carotte

1 pomme de terre

3 cuillères de vin blanc

80 gr de crème fraîche

50 gr de fromage

1 cuillère à soupe de jus de citron

Sel et poivre

Un peu de beurre

1 œuf

1. Faire revenir les oignons émincés au beurre dans une poêle.
2. Couper la carotte, la pomme de terre et les poireaux en petits morceaux, puis les ajouter aux oignons et laisser revenir quelques minutes.
3. Ajouter le vin blanc et le jus de citron ainsi que le sel et le poivre. Laisser cuire environ 15 minutes en ajoutant un peu d'eau si nécessaire.
4. Couper le bar en cubes d'environ 1cm puis cuire avec le reste pendant 5 minutes, finir en ajoutant la crème fraîche.
5. Abaisser la pâte feuilletée en faisant 6 rectangles d'environ 15x10 centimètres sur 2mm d'épaisseur.
6. Rassembler le reste de pâte et faire 6 autres rectangles de la même taille mais très fin.
7. Disposer sur un papier cuisson les rectangles fins, dorer les bords avec l'œuf.
8. Partager la préparation (4) et mettre le fromage dessus. Couvrir avec les morceaux de pâte puis appuyer sur les bords.
9. Utiliser un petit couteau pour couper en forme de poisson.
10. Dorer avec l'œuf, dessiner le visage et les écailles puis cuire environ 30 minutes à 200 degrés (préchauffer le four).
11. Parfait avec une salade ! Bon appétit.