



FEUILLETES DE LA MER



Ingrédients :

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- Carrés de pâte feuilletée (4 ou 6)
- 200g de poisson blanc (cabillaud, ou lieu noir ou jaune, ou autre ...)
- Echalotes : 70 gr
- Blancs de poireaux : 100 gr
- Algues au choix : 100g réhydratés => wakamé ou dulce ou laitue de la mer
(100g d'algues réhydratées = 3 gr d'algues sèches)
- Beurre : 50 gr
- Vin blanc : 5 cl
- Crème fraîche : 10 cl
- 1 œuf
- Sel, poivre
- 1 œuf pour la dorure



Préparation :

1. Éplucher les légumes et les hacher finement.
2. Hacher finement les algues.
3. Hacher la chair de poisson et la réserver.
4. Faire fondre le beurre à feu doux et y ajouter les légumes et les algues.
5. Faire suer sans colorer.
6. Mettre la chair de poisson, bien mélanger le tout, 3 mn à feu doux.
7. Ajouter le vin blanc, faire réduire et y ajouter la crème.
8. Réduire et assaisonner.
9. Hors du feu ajouter l'œuf battu, bien mélanger.

10. Réserver cette farce et bien la faire refroidir (elle peut même se faire la veille).
11. Poser les carrés de pâte sur une plaque à four et disposer un petit tas de farce au milieu de chaque carré.
12. On peut les rouler comme un friand, ou replier les bords en diagonale.
13. Souder les bords en mouillant légèrement la pâte
14. Dorer le dessus des feuilletés avec de l'œuf battu



Préparation : 30 mn
Cuisson au four : 10 à 15 mn
Thermostat : 200°



**Vous pouvez aussi faire de tout petits
feuilletés pour l'apéritif**