

BOUCHÉES À LA REINE AU COULIS DE PERSIL

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PERCHE(S)	400g en filets
- PATE FEUILLETEE	230g
- BOUILLON DE POISSON	1.5 L (3 cubes)
- OEUF(S)	1
- BEURRE	60g
- FARINE	1 c à soupe
- CREME FRAICHE	1 dl
- PIGNONS DE PIN	4 c à soupe
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Formez les bouchées dans la pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce rond (ou autre). Placez-les sur un papier sulfurisé. Réservez à température ambiante.
- Faites griller les pignons de pin dans un poêle chaude.
- Préchauffez le four à 160°C.
- Portez ½ litre d'eau avec un cube de bouillon de poisson à ébullition. Ajoutez-y le persil, baissez un peu le feu et laissez cuire pendant 10 minutes. Mixez finement et versez à travers un tamis.
- Faites chauffer le beurre dans une casserole, ajoutez la farine puis petit à petit le bouillon au persil. Salez et poivrez. Ajoutez la crème fraîche. Réservez.
- Badigeonnez le dessus de cercle de pâte avec de l'œuf battu et ensuite enfournez-les au four chaud pendant 10 à 12 minutes.
- Pendant ce temps, portez 1 litre de bouillon de poisson salé à ébullition. Pochez-y les morceaux de poisson pendant 15 minutes.
- Au moment de servir, ouvrez la bouchée, déposez le fond dans l'assiette. Déposez-y le morceau de poisson puis nappez de sauce au persil. Couvrez du chapeau et ajoutez encore les pignons de pin.

