

Bouchée Feuilletée au Cabillaud et Crevettes, Fondue de Poireaux et Petits Pois

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COEUR DE CABILLAUD	2-3
- CREVETTES GRISES	150g
- POIREAUX ENTIERS	1
- PETITS POIS	140g
- FARINE	2 + 2 c à soupe
- BEURRE	40g
- LAIT	350 ml
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- NOIX DE MUSCADE	
- VIDÉ(S) - PÂTE FEUILLETÉE	4
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites décongeler le cabillaud si nécessaire puis épongez-le et coupez-le en dés.
- Nettoyez et émincez le poireau en fine julienne.
- Egouttez les petits pois.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites étuver la fondue de poireau dans du beurre chaud. Lorsqu'elle est presque fondante, ajoutez les petits pois. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Dans le même caquelon, confectionnez une béchamel épaisse avec le beurre, la farine et le lait. Ajoutez la muscade, sel et poivre. Intégrez-y ensuite le mélange poireau-petits pois ainsi que la moitié des crevettes grises. Conservez au chaud.
- Enfournes les vidés feuilletés pendant 3-4 minutes.
- Farinez les dés de cabillaud. Faites-les ensuite griller dans du beurre chaud en les retournant souvent. Salez et poivrez.
- Dans les assiettes, déposez les vidés et ôtez le chapeau à l'aide d'un petit couteau. Déposez quelques crevettes au fond de chacun d'eux ainsi que 2-3 dés de cabillaud grillés. Nappez ensuite de béchamel poireau-petits pois-crevettes. Répartissez ensuite le reste des dés de cabillaud et de crevettes grises. Déposez le chapeau feuilleté sur le tout.
- Servez sans attendre.

