

Bouchées Feuilletées de Cabillaud au Curry et aux Champignons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- COEUR DE CABILLAUD	650-700g
- CURRY	1.5 c à soupe
- VIDÉ(S) - PÂTE FEUILLETÉE	4x
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- BEURRE	40g
- FARINE	40g + 3 c à soupe
- LAIT	400 ml
- AIL EN POUDRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- FOND DE VEAU	1 pointe
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Décongelez le poisson si nécessaire.
- Nettoyez les champignons et coupez-les en dés. Faites-les rissoler dans du beurre chaud. Ajoutez muscade et ail. Salez et poivrez. Réservez.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez de muscade, sel et poivre. Intégrez-y la pointe de fond de veau et les champignons précuits. Réservez.
- Dans une assiette creuse, mélangez 3 c à soupe de farine avec le curry, sel et poivre.
- Enfournez les vidés dans le four.
- Epongez les cœurs de cabillaud et coupez-les en dés.
- Enrobez les dés de poisson avec le mélange farine-curry et faites-les rissoler dans du beurre chaud.
- Sortez les vidés feuilletés du four et retirez le chapeau.
- Remplissez la bouchée de dés de poisson puis nappez généreusement de béchamel aux champignons. Déposez encore quelques dés de poisson et saupoudrez de persil.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de purée de pommes de terre.