

Parmentier de Brandade de Morue en Croûte

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BRANDADE DE MORUE	200g
- POIREAUX ENTIERS	2 petits
- CAROTTE(S)	2
- CRÈME FRAÎCHE	3-4 cà soupe
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- POMME(S) DE TERRE	3-4 pour purée
- BEURRE	
- LAIT	un peu
- NOIX DE MUSCADE	
- PÂTE FEUILLETÉE	2 carrés
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en dés. Faites-les cuire le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez puis réduisez en purée au presse-purée. Ajoutez un peu de lait, de beurre, sel, poivre et muscade. Réservez.
- Pelez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les précuire dans un fond d'eau sous un film alimentaire, 4 minutes au micro-onde.
- Nettoyez et coupez les poireaux en fine julienne.
- Faites étuver doucement les poireaux dans du beurre chaud avec les dés de carottes précuites. Salez et poivrez. Arrosez avec la crème fraîche et le jus de citron. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans des ramequins, répartissez (à l'emporte-pièce) la brandade de morue. Entourez de la julienne de poireaux-carottes à la crème. Surmontez le tout avec la purée de pommes de terre.
- Découpez 2 carrés de pâte feuilletée de la dimension des ramequins et déposez-les sur la purée.
- Nappez-la de jaune d'œuf battu avec 1 c à café de lait.
- Entaillez enfin la pâte avec la pointe d'un couteau pour former des losanges.
- Enfournes pendant 15-20 minutes pour obtenir une croûte dorée.