

COEUR DE CABILLAUD EN CROÛTE, SAUCE AUX CREVETTES

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- COEUR DE CABILLAUD	450g
- CREVETTES GRISES	100g
- PATE FEUILLETEE	200g
- VIN BLANC SEC	1 dl
- CITRON(S)	1
- CREME FRAICHE	1 dl
- OEUF(S)	1
- MAIZENA	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un caquelon, portez à ébullition, 1dl de vin blanc, 1 dl d'eau et le jus d'½ citron. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four sur 180°C.
- Plongez-y le poisson pendant 10 minutes puis égouttez-le convenablement en conservant le liquide de pochage.
- Coupez la pâte feuilletée en 3 ou 4 parties. Placez au centre un morceau de poisson et couvrez-le avec les côtés de pâtes qui dépassent. Badigeonnez la pâte avec du jaune d'œuf et placez-les au four pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps, portez le liquide de pochage à ébullition et laissez-le réduire de moitié.
- Ajoutez alors la crème fraîche et les crevettes. Laissez encore bouillonnent 1 minute puis ajoutez si nécessaire un peu de maïzéna pour lier votre sauce.
- Servez les croûtes de poisson nappées de sauce aux crevettes et des tagliatelles.

