

Poisson surprise de JP Moggia

Ingrédients :

- pâte feuilletée : environ un rectangle de pâte étalée 10cm x 20cm par personne
- 2 feuilles d'épinard par personne
- poisson : cabillaud, merlan, coquilles saint jacques ...etc
- crème liquide
- 1 œuf
- un peu de saumon (ou truite) fumé
- 1 oignon, 1 carotte, 1 courgette ou autre légumes
- sel, poivre, muscade et paprika
- Armagnac

Duxelle :

Mettre un oignon émincé dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et faire revenir sans laisser brunir. Ajouter la carotte et la courgette hachées menues et attendre que toute l'eau se soit évaporée. Ajouter de la crème, le sel, le poivre, la muscade et laisser mijoter jusqu'à épaississement.

Après refroidissement, mettre éventuellement au frigo.

Mousse de poisson :

Mettre dans le mixer : le saumon fumé et un peu de blanc d'œuf. Après homogénéisation, saler, poivrer, mettre de la muscade, de l'Armagnac et faire monter avec la crème liquide.

Étaler un rectangle de pâte ; ne pas la piquer. Disposer une bande de duxelle à l'aide d'une poche à douilles ; recouvrir d'une feuille d'épinard (préalablement pochée). Mettre des petits morceaux de poisson puis une 2ème feuille d'épinard. Enfin, badigeonner avec la mousse de saumon fumé.

Coller les bords de la pâte avec un peu de blanc d'œuf et recouvrir de pâte avant de découper en forme de poisson. Dorer au jaune d'œuf.

Mettre au four sur du papier sulfurisé, 20 minutes à 200°C.

Accord met et vin :

Un Riesling ou un Sancerre blanc.