

POISSON D'AVRIL à LA FONDUE DE POIREAUX

Pâte feuilleté ou brisée pour les poissons,
100g de cabillaud ou saumon, 1 œuf, 1 citron

Fondue de poireaux

pour 4 pers=4 poireaux, 25g de beurre, 1 grosse échalote ou 2 petites,
2 cuillère à soupe de crème fraîche, sel poivre, jus de citron(*facultatif*)

Ouvrez les poireaux en 2, nettoyez les et coupez-les en petits tronçons, épluchez l'échalote et coupez en petits dés, dans une poêle faire fondre le beurre puis ajoutez les poireaux et l'échalote, couvrez et laissez cuire à feu moyen(20mn), ajoutez la crème + sel + poivre et le jus de citron, laissez refroidir.

Faire un court bouillon pour le poisson, pocher 5/6mn
Étalez la pâte feuilletée ou brisée et former 2 poissons, sur la 1ère face, poser une dose de fondue+le poisson bien égoutté et refermer avec la 2ème face en mouillant bien les bords, dorer à l'œuf et mettre au four 20mn suivant le four

