

Mulet en croûte

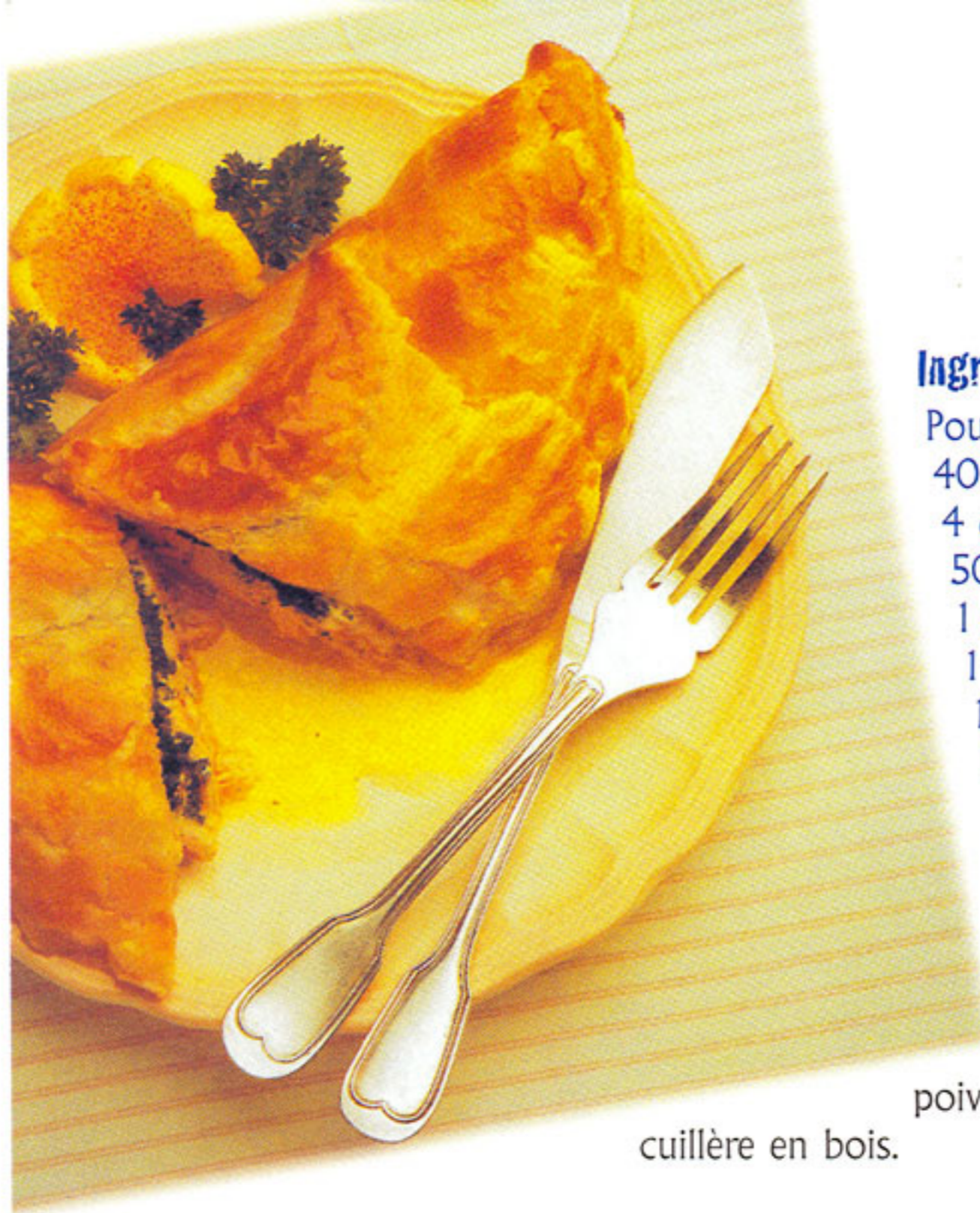
Ingrédients

Pour 6 personnes
400 g de pâte feuilletée
1 mulet de 1,5 kg vidé
3 cuil. à soupe de riz
200 g d'oseille
150 g de chair à saucisse
30 g de pignons
1 œuf + 2 jaunes
50 g de crème
Sel, poivre

Dans une casserole couverte, faites cuire ensemble le riz et l'oseille arrosés d'un demi verre d'eau pendant 15 mn. Laissez refroidir et mélangez-les avec la chair à saucisse, les pignons et l'œuf battu. Salez et poivrez.

Lavez et essuyez le mulet. A l'aide d'un couteau pointu, fendez le dos le long de l'arête centrale en ayant soin de ne pas percer la peau du ventre. Décollez l'arête avec vos mains, coupez-la avec des ciseaux. Séchez l'intérieur du mulet et remplissez-le de farce aux 3/4. Ficelez-le sans trop serrer, enveloppez-le de papier d'aluminium et déposez-le sur un plat à four, l'ouverture vers le haut. Cuisez-le à four chaud (190°, th. 6) 30 mn et laissez-le refroidir. Retirez le mulet du papier sans le briser. Otez la ficelle et la peau.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte feuilletée en 2 rectangles un peu plus grand que le poisson. Posez celui-ci sur un rectangle de pâte. Enduisez-le de crème fraîche et du restant de farce. Battez les jaunes avec quelques gouttes d'eau froide. Badigeonnez-en le bord de la pâte. Posez le second rectangle sur le mulet, coupez les bords, pincez-les avec les doigts. Dorez le dessus avec le restant de jaune. Cuisez à four chaud (210°, th. 7) pendant 20 mn. Servez chaud.



Chaussons au saumon

Ingédients

Pour 4 personnes

400 g de pâte feuilletée

4 darnes de saumon de 230 g chacune

50 g de beurre mou

1 œuf

1 cuil. à soupe de persil haché

1 cuil. à soupe de jus de citron

1/4 de cuil. à café de thym séché

1 pincée de paprika

Sel, poivre

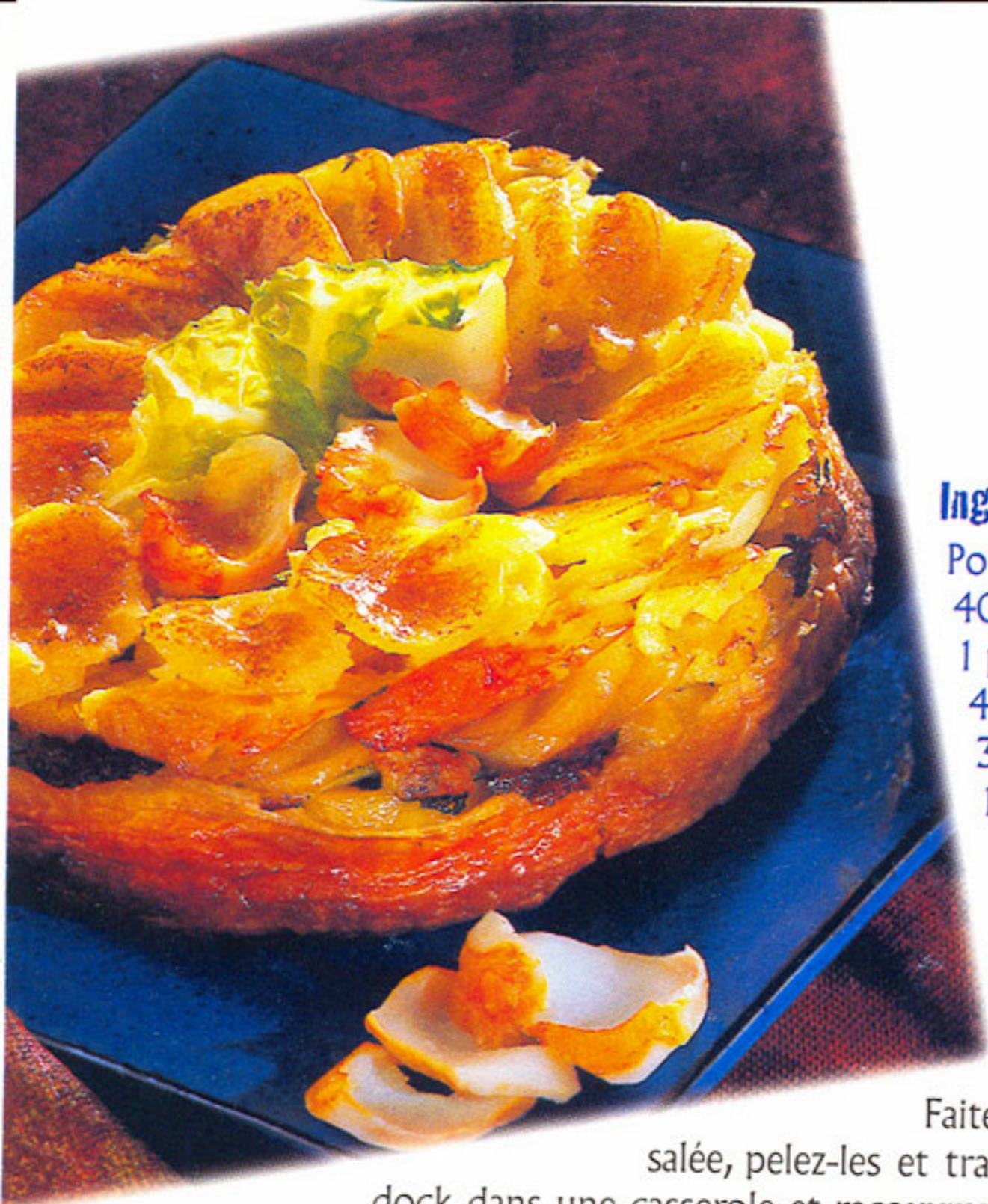
Débarrassez les darnes de saumon de la peau et des arêtes. Faites chauffer le four à 200°, th. 6. Mettez le beurre, le persil, le thym, le paprika, du sel et du poivre dans un bol et mélangez vigoureusement avec une

cuillère en bois.

Divisez la pâte feuilletée en quatre et étalez chaque morceau de pâte en un cercle suffisamment grand pour qu'une darne y tienne aisément sur une moitié. Répartissez la préparation au beurre sur les darnes en l'étalant et posez chaque darne sur une moitié de cercle de pâte. Arrosez de jus de citron, salez et poivrez.

Humectez le bord des cercles avec un peu d'eau, repliez la pâte sur les tranches de poisson, de façon à former un chausson. Pressez les bords pour bien les sceller. Pratiquez un petit trou sur les chaussons pour laisser s'échapper la vapeur.

Humectez la plaque du four, disposez-y les chaussons et dorez-les à l'aide d'un mélange de jaune d'œuf et d'un peu d'eau. Faites cuire 20 mn au four, puis baissez la température à 170°, th. 5, et prolongez la cuisson de 15 mn, jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et dorée. Servez froid ou chaud.



Croustade

aux pommes de terre au chou et au haddock

Ingredients

Pour 6 personnes
400 g de pâte feuilletée
1 petit chou frisé
400 g de pommes de terre
300 g de haddock
1 petit pain au lait, 1 oignon
20 g de Maïzena
10 cl de vin blanc sec
60 g de beurre, 1 l de lait
Sel, poivre

Faites cuire les pommes de terre 15 mn à l'eau bouillante salée, pelez-les et tranchez-les quand elles sont refroidies. Mettez le haddock dans une casserole et recouvrez-le de lait froid. Portez à ébullition et retirez aussitôt du feu. Couvrez et laissez reposer 10 mn, puis égouttez-le haddock et effeuillez-le entre vos doigts.

Coupez le chou en 4, éliminez les parties dures et faites-le blanchir pendant 5 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez-le, puis émincez-le. Faites revenir l'oignon émincé avec 20 g de beurre jusqu'à légère coloration dans une cocotte. Ajoutez le chou, puis la Maïzena délayée dans le vin blanc, salez, poivrez. Mélangez, couvrez et laissez étuver 10 mn sur feu moyen.

Pendant ce temps, préchauffez le four à 210°, th. 7. Etalez la pâte feuilletée, puis garnissez-en une tourtière. Répartissez l'émincé de chou au fond ; complétez avec les pommes de terre et avec le haddock en couches alternées. Parsemez le restant du beurre en copeaux. Recouvrez la croustade d'un papier d'aluminium et laissez cuire pendant 25 mn. Retirez le papier et poursuivez la cuisson 15 mn. Dégustez bien chaud.