

# *Tresse feuilletée truite brocolis*

## *Pour 6 personnes*

*250g de pâte feuilleté*

*190g de truite coupée en morceaux*

*100g de fleurettes de brocolis*

*100g de mimolette*

*1 cuil à soupe de moutarde à l'ancienne*

*Thym, amandes effilées*

*1 jaune d'œuf*

Faites blanchir les fleurettes de brocolis en les plongeant 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Egouttez-les et laissez-les refroidir.

Déroulez la pâte feuilleté, divisez-la (virtuellement) en 3 parties de même largeur. Taillez les deux tiers extérieurs en bandes de 1 à 1.5cm de large.

Badigeonnez la partie centrale de moutarde. Par-dessus, répartissez les morceaux de truites, les fleurettes de brocolis puis la mimolette coupée en petits morceaux.

Refermez la tresse en rabattant les bandes de pâtes sur la garniture.

Dorez la tresse avec le jaune d'œuf battu puis saupoudrez de thym et d'amandes effilées.

Enfournez à 200°C pendant 30 minutes.