

## Feuilletée d'avril sur une fondue de poireaux

Pour 6 personnes:

1 plaque de pâte feuilletée - 6 queues de cabillaud (ou autres poissons : compter 100g environ par personne)

1 sachet de court bouillon - - 6 poireaux - 30g de beurre - 3 échalotes moyennes

3 c à soupe de crème fraîche - 1 à 2 œufs - sel et poivre rouge.. Moule en forme de poisson.

Ouvrir les poireaux, les laver et les couper en petits tronçons. Éplucher les échalotes et émincer-les. Faire fondre le beurre, faire revenir doucement les échalotes puis ajouter les poireaux. Laisser cuire à feu moyen 20 min environ. Juste avant de préparer les feuilletées et quand le mélange est refroidi, ajoutez la crème fraîche. Vérifier l'assaisonnement. Faire chauffer le court bouillon avec le poisson. Dès le 1<sup>er</sup> bouillon éteindre le gaz et laisser le poisson poché 5 à 10 min. Le retirer avec une écumoire et le mettre de côté. Étaler la pâte et la préparer en forme de poisson. (Il en faut 2 par personne). Poser une partie sur la table. Recouvrir avec le poisson et la fondue de poireaux. Recouvrir avec l'autre poisson en pâte. Bien souder les bords. Faire des dessins (écaillés, nageoires, œil...etc. suivant votre imagination). Dorer à l'œuf et faire cuire 20 min environ th7 (210°).

