

Poisson d'avril ou de Pâques en feuilleté

Version du soleil feuilleté estival revisitée pour le mois d'avril (les pignons servant alors d'écailles). On peut varier les charcuteries : bacon, jambon cru, saumon cru, thon ...

On peut varier les fromages : gruyère, Beaufort, fromage à raclette, tome, parmesan...

On peut varier les « écailles » : graines de sésame ou de courge, amandes effilées...

On peut varier les sauces : coulis de tomate aux herbes, aux légumes, pesto, aioli, tapenade...

Ingrédients :

- * 2 pâtes feuilletées de qualité
- * 90g de magret de canard séché fumé
- * 1 petit pot de coulis de tomate (fait maison de préférence), 15 à 20cL
- * 30 à 40g de parmesan
- * 40 à 50g de pignons de pin
- * 1 jaune d'œuf
- * du poivre



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre une pâte feuilletée sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.

Enlever le gras du magret et couper le maigre en fines lamelles.

Étaler le coulis sur le fond de la pâte. Laisser 1 à 2cm de bord sans sauce.

Mettre par-dessus les lamelles de magret.

Saupoudrez généreusement de parmesan râpé.

Ajouter un tour de poivre si besoin.

Humidifier le pourtour nu de la pâte feuilletée avec de l'eau.

Déposer délicatement la 2^{ème} pâte par-dessus. Souder légèrement les bords.

Avec un ciseau, découper la pâte pour former un poisson (tête et queue). Se servir du morceau de bouche enlevé pour faire l'œil. Tracer des traits appuyés sur la queue.

Ecarter légèrement la tête et la queue vers l'extérieur pour avoir plus de place ensuite pour les futures « arêtes ».

Continuer avec le ciseau pour découper des bandes parallèles d'environ 1 ou 2 cm en laissant « l'arête centrale » intacte (soit environ 10 bandes de chaque côté).

Les torsader et les écarter un peu pour faciliter la cuisson. C'est un peu long.

Badigeonner avec le jaune d'œuf tout le poisson (commencer par les parties « propres »).

Saupoudrer de pignon de pin.

Enfourner 20 à 25 minutes.

C'est cuit quand le poisson est bien doré.

Laisser refroidir un peu avant de déguster.

Astuces :

Ne pas mettre trop de garniture entre les 2 pâtes feuilletées car sinon c'est collant et difficile à torsader.

Ne sortir la 2^{ème} pâte feuilletée que lorsqu'on l'utilise pour éviter qu'elle ne colle.