

Feuilletés de saint-pierre



Filets de saint-pierre (sans
peau) ou de poisson blanc ,
filets de truite
450 g de pâte feuilletée
4 blancs de poireaux
3 échalotes
75 g de beurre + pour le moule

1 jaune d'œuf
20 cl de vin blanc sec
20 cl de crème liquide
50 g d'œufs de lump
Cerfeuil pour le décor
Sel et poivre.



Étale la pâte feuilletée, découpe-la en 12 rectangles égaux. Superpose-les deux par deux en les scellant de l'eau. Badigeonne de jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau. Réservez 20 mn au frais. Préchauffe le four à

210 °C, enfourne les feuilletés 20 mn. Lave et émince les poireaux, fais-les cuire 20 mn à feu doux dans 40 g de beurre. Sale, poivre. Placez les échalotes ciselées dans un plat à four beurré. Pose les filets de saint-pierre dessus, arrosez de vin blanc, parsème le beurre restant, assaisonne. Couvre et enfourne 10 mn.

Réserve les poissons au chaud, filtre la sauce, fais-la réduire d'1/3, verse la crème. Sale, poivre, émulsionne au mixeur plongeant. Ajoute les œufs de lump. Ouvre les feuilletés, dépose un filet de poisson dans chacun. Répartis la fondue de poireaux, nappe de sauce. Referme les feuilletés, servir décoré de cerfeuil.