

# CHAUSSONS AU CABILLAUD

## Ingrédients pour 4 à 6 personnes

350 gr de pâte feuilletée  
200 gr de filet de cabillaud  
70 gr d'échalotes  
100 gr d'algues au choix (wakamé, dulse, ulve ou les 3 voire autre)  
50 gr de beurre  
5 cl de vin blanc  
10 cl de crème fraîche  
2 œufs dont 1 pour la dorure  
Sel poivre

## Préparation

Découper des carrés de 10 cm<sup>2</sup> de pâte feuilletée (mettre de côté)  
Pour la farce : hacher la chair de poisson, les échalotes, y incorporer les algues et réserver.  
Faire fondre le beurre à feu doux et y rajouter la réserve  
Chauffer le tout 3 mn à feu doux  
Ajouter le vin blanc, la crème fraîche, réduire et assaisonner  
Hors du feu, ajouter un œuf battu et mélanger l'ensemble  
Laisser refroidir  
Déposer au centre du feuillage découpé  
Mouiller la pâte autour de la farce, replier fortement comme un friand et peindre avec le jaune du 2<sup>ème</sup> œuf

## Cuisson

10 minutes dans un four préchauffé à 200° (surveiller)



Recette proposée par Jeanne  
Troc-Recettes du 7/8/2018  
d'après les sites [www.cuisineauxalgues.com](http://www.cuisineauxalgues.com) , [www.mangezdesalgues.fr](http://www.mangezdesalgues.fr)