

Tourte aux pommes de terre et cabillaud

Pour 8 personnes

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
pâtes feuilletées	U	2,000		<p>Préparation et cuisson: 1h</p> <p>* Cuire les pommes de terre avec leur peau à l'eau bouillante salée pendant 15 min. Pocher le cabillaud dans le fumet de poisson pendant 10 min.</p> <p>* Éplucher et émincer les cives (ou les petits oignons); éplucher et couper les pommes de terre en fines rondelles; décortiquer les crevettes; émietter grossièrement le poisson; nettoyer si besoin les champignons avec une petite brosse ou un pinceau (ne pas les laver).</p> <p>* Faire revenir les cives dans deux cuillères à soupe d'huile d'olive, ajouter les crevettes et les champignons, saler, poivrer et cuire à feu vif 5 min.</p> <p>* Dans un bol, mélanger la crème fraîche et le safran.</p> <p>* Étaler une pâte dans un plat à tarte: recouvrir le fond avec les rondelles de pommes de terre, parsemer de petits morceaux de cabillaud puis recouvrir avec le mélange crevettes/girolles; tasser un peu et verser uniformément la crème au safran; ajouter la seconde pâte feuilletée en soudant bien les bords avec la première et en faisant une petite cheminée au centre. Dorer avec l'œuf battu et cuire à four chaud th6 (180°) pendant 30 min.</p> <p>* Servir chaud, tiède ou même froid avec une bonne salade.</p>
POISSONS				
cabillaud	Kg	0,300		
crevettes roses	Kg	0,300		
LEGUMES				
pommes de terre	Kg	0,400		
girolles	Kg	0,250		
oignons	U	1,000		
CREMERIE				
crème fraîche	Cl	20,000		
EPICERIE				
safran	U	1,000		
huile d'olive	PM			
sel, poivre	PM			
fumet de poisson				
jaune d'œuf pour dorer				