

FEUILLETÉ SUCRÉ SALÉ AU BOUDIN DE POISSON FUMÉ

PRISCA MORJON



Préparation

20 min

Cuisson

15 min

Personnes

4

Ingrédients

1 pâte feuilletée du commerce pur
beurre
1 mangue ou ananas
1 maracuja
2 cuillères à soupe de sucre de
canne
1 piment végétarien
10g de beurre
1 cuillère à soupe d'huile
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de pavot noir
Feuilles de romarin
Sel au moulin
Feuille fraîche ou graines germées.

Préparation

Recueillir la farce du boudin dans une poche à douille
réserver. Etaler la pâte feuilletée et détailler à la forme
de votre choix, à l'aide d'un emporte-pièce.
Dorer au jaune d'œuf et parsemer de graine de pavot
et de feuilles de romarin.
Enfourner 10 à 15 minutes au four à 180°C.
Réserver à température ambiante.
Couper le maracuja en deux et prélever la pulpe.
Fouetter à la cuillère pour détacher les grains en
ajoutant quelques gouttes d'eau. Réserver.
Détailler la mangue (ou l'ananas) en brunoise.
Hacher finement le piment végétarien.
Faire revenir dans le beurre et l'huile.
Ajouter le sucre et la pulpe de maracuja.
Laisser compoter et colorer. Réserver.
Dresser la mise en bouche :
couper le feilleté en deux et conserver le « chapeau
», garnir avec la farce du boudin, les fruits sautés et
décorer de feuilles fraîches et de romarin.
Refermer la mise en bouche.
Finir avec quelques tours de sel.
Servir sans attendre.

Environ **3,50€**
PAR PERSONNE