

# Feuilletés de Noël

**Ingrédients:** pour 4 personnes

1 rouleau de pâte feuilletée

300g de filet de poisson blanc en morceaux

1 jaune d'œuf

3 cuillères à café de fumet de poisson déshydraté

15cl de crème liquide

15g de beurre

15g de farine

1 cuillère à café de Colombo

Sel poivre

**Préparation :**

Préchauffez le four th7 (210c°)

Déroulez la Pâte et découpez 8 ronds, déposez en 4 sur une plaque, et dorer-les au jaune d'œuf. Évidez les 4 autres ronds en couronne, posez-les sur les premiers, dorez-les. Enfournez pour 15 minutes.

Délayer le fumet dans 30cl d'eau et faites pocher le poisson 5mn à feu doux.

Faites fondre le beurre dans une casserole, incorporez la farine, délayer avec 15cl de fumet de poisson et la crème, faites cuire 5mn en fouettant.

Assaisonnez de sel et de poivre et ajoutez le Colombo.

Ajoutez le poisson égoutté.

Répartissez dans les feuilletés, servez aussitôt.

Nous allons ajouter des champignons et des échalotes

1 recette pour 2 (on ne fait pas les feuilletés)

