



# FEUILLETÉ de CABILLAUD

PAR VALERIE

Vous aurez besoin de :

Pour 6 personnes

1 pâte feuilletée

3 pavés de cabillaud

1 citron

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de farine

50g de beurre

Sel, poivre

Basilic

20 cl de crème

30 gr de gruyère rapé



## La recette

Faire cuire les filets de poisson encore congelés au four 10 à 15 minutes.

Faire le roux, fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et mélanger.

Ajouter le jus du poisson et le verser avec une passoire pour lier la sauce.

Verser le jus de citron la crème et le basilic, le sel et le poivre.

Etaler la pâte. Badigeonner de moutarde. Couper en forme de poisson le dessous et le dessus.

Poser le poisson sur une moitié.

Ajouter la sauce pas trop liquide .

Parsemer de gruyère râpé.

Couvrir de la 2èmes pâte le dessus du poisson.

Passer du jaune d œuf au pinceau.

Mettre au four 30 minutes.

