

Tourte au Haddock

Ingrédients :

2 cercles de pâte feuilletée (recette ici)

La garniture :

2 filets de haddock
4 beaux poireaux
2 carottes
1/4 de litre de lait + 1/2 litre d'eau
2 cuil à soupe de crème fraîche
2 cuil à soupe de crème liquide
2 oeufs
1/2 cuil à café de curry
poivre
beurre
1 jaune d'oeuf



Mettre le lait et l'eau dans une casserole
avec les filets de haddock coupé afin de rentrer dans la casserole
Porter à ébullition
et laisser pocher 10 mn.
Une fois cuit, il faut retirer le haddock de suite pour arrêter la cuisson
et retirer la peau.
Puis réserver

Pendant ce temps :
Eplucher les carottes, les laver et les râper grossièrement.
Retirer la 1ère feuille des poireaux, couper les racines et la partie verte.
et émincer les poireaux.

Mettre du beurre dans un faitout,
et y faire revenir les poireaux émincés avec les carottes.
Attention : à ne pas les laisser brûler.
Les poireaux doivent devenir légèrement translucide.
Réserver le tout dans un saladier.

Dans un bol mélanger :
la crème fraîche, la crème liquide, le curry, du poivre (au goût)
et les oeufs.

Ajouter ce mélange aux poireaux et carottes.
Et mélanger.

Disposer un des cercles de pâtes feuilletée dans un moule à tarte.
Étaler le mélange de poireaux et carottes.
Puis éparpiller le haddock en miettes grossières.

Poser le 2ème cercle sur le dessus,
et souder les bords
(cela peut être un début de décoration).

faire un trou au centre de la pâte afin de laisser s'échapper la vapeur.

On peut faire de très légères incisions au couteau pour décorer.

Dorer au jaune d'œuf.
Et faire cuire T°6 pendant 30 mn.