



CORNET AUX POISSONS

Pour 4 personnes

500 gr	filets de poissons (lotte, carrelet, sandre, saumon)
1 c.à. s	épices de poisson
2 dl	fumet de poisson
1dl	crème-aigre
1 dl	Noilly Prat
100 gr	purée de fenouil
50 gr	crème fouettée
	pâte feuilletée abaissée (25x 42 cm)
	huile, beurre, aneth (coupé fin) sel, poivre, jus de citron, feuilles de salade, jaune d'œuf, épices provençales.

Recette :

1. Étendre la pâte et l'enduire d'œuf dilué et légèrement salé, saupoudrer d'épices provençales. Couper dans le sens de la longueur, des bandes de 2, 5 cm les enrouler autour des cornets et laisser reposer 10 minutes, au frais.
2. Cuire pendant 15 minutes à 220 degrés. Sortir les cônes et laisser sécher dans le four arrêté, porte entr'ouverte pendant 15 minutes,
3. Réduire le fumet et le Noilly Prat à 2 dl, ajouter la purée de fenouil et la crème aigre, monter avec le beurre froid, la crème fouettée et ajouter l'aneth ciselé
4. Couper les filets en petits carrelets, les assaisonner, saupoudrer de farine et faire revenir dans le mélange beurre huile.
5. Réchauffer les cornets, les garnir avec le ragoût de poissons. Disposer une feuille de salade sur l'assiette, déposer le cornet dessus et garnir avec de la sauce.

On peut aussi confectionner les cornets en papier à pâtisserie.

Partager les feuilles de papier dans la largeur, plier chaque moitié, former un cornet, fixer avec un trombone. Pour maintenir le cornet en place, placer à l'intérieur une pomme de terre enveloppée d'alu.