

Feuilleté au poisson

Pour 4 personnes.

250 g de pâte feuilletée fraîche ou surgelée, 1 boîte de 200 g de thon, 1 boîte de 200 g de saumon, 100 g de crevettes épluchées, 100 g de gruyère râpé, 1 dl de lait.

Si on utilise de la pâte surgelée, la sortir du réfrigérateur deux heures avant l'emploi.

Rouler la pâte avec un rouleau à pâtisserie et la partager en deux. Placer la moitié de la pâte dans une forme et y mettre le poisson et les crevettes. Napper avec le gruyère fondu dans le lait chaud. Couvrir avec le restant de la pâte et décorer avec quelques lanières de pâte. Faire cuire au four chaud pendant environ vingt cinq minutes.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.