

Tourte au poisson, crevettes et légumes

Bonjour à tous,

Je partage avec vous une idée cuisine qui nous as récemment régalés : une tourte au poisson, crevette et légumes. Les tourtes sont une préparation à connotation festive qui me tentait de réaliser. J'ai sélectionné une base de recette composée de poissons et poireaux puis l'ai raffinée à ma sauce en complétant avec des crevettes et champignons. Si le visuel n'est pas à la hauteur ce que l'on peut croiser sur pinterest, le résultat gustatif était excellent : une garniture généreuse et moelleuse, emplie de parfums, avec un mélange poisson et légumes tout à fait approprié.

Je vous partage la recette, en m'excusant pour la photo.. réaliste mais moyennement appétissante.



Temps de préparation : 30 à 40 minutes

Temps de cuisson : 20 – 30 minutes (farce) + 40 min (four)

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 1 poireau
- 1 oignon
- 100 gr de champignons de paris
- 200 gr de colin
- 200 gr de lotte
- 200 gr de crevettes
- 5 cas de crème fraîche
- 1 fond de vin blanc
- 20 gr de beurre
- 1 cas d'estragon haché
- Poivre
- jus d'un demi citron
- 1 cac de moutarde
- thym

- 1 oeuf pour la dorure

Réalisation

Etape 1 : Préparation de la farce

1. Emincer finement l'oignon et le poireau.
2. Faire fondre les 20 gr de beurre puis y faire suer l'oignon et le poireau à feu vif pendant 3 à 5 minutes. Les oignons doivent devenir translucides
3. Déglacer avec le vin blanc, puis ajouter les crevettes. Laisser mijoter à feu doux pendant une dizaine de minutes
4. A côté, pocher les poissons dans l'eau bouillante pendant 10 min. Une fois cuits, les égouter, émietter en petits morceaux et laisser refroidir.
5. Dans la casserole avec les crevettes et les légumes, ajouter la crème, le jus de citron, une cuillère à soupe de moutarde, du poivre et de l'estragon. Mélanger en quelques coups, et tester l'assaisonnement.
6. Si cette préparation est encore liquide, laisser mijoter à feu doux pour que l'eau s'évapore. (Trop d'eau détrempera le fond de la tourte). Je me suis arrêtée lorsque je ne voyais plus qu'une très légère couche de liquide au fond de la casserole dès que je « poussais » les ingrédients. Une fois l'eau évaporée, laisser refroidir.

Etape 2 : Dressage de la tourte

Pour dresser la tourte, deux écoles : 1) Le moule/cercle à mousse 2) La pâte étalée. J'ai tenté la méthode « cercle ». Si vous préférez la seconde, direction l'étape 3)

1. Déplier vos pâtes et Beurrer le moule/cercle.
2. Transvaser une première pâte dans le moule et le fonder en laissant dépasser de la pâte des bord. Elle servira à souder le dessus
3. Déposer au fond de la tourte une bonne moitié de la garniture de champignons, poireaux et crevettes.
4. Déposer au dessus les poissons émiettés.
5. Et terminer avec la deuxième moitié de la garniture
6. Mouiller les bords de la tourte pour prévoir les soudures
7. Transvaser la deuxième pâte sur le dessus de la tourte. Souder avec les doigts et couper l'excédent de pâte
8. Rouler un bout de feuille de papier sulfurisé pour préparer une « cheminée ». Utiliser cette cheminée pour transpercer la pâte, éliminer le morceau de pâte, et mettre en place la cheminée. Elle doit permettre l'évacuation de la vapeur d'eau en excédent pendant la cuisson.
9. Battre un oeuf dans un bol, et dorer la tourte .
10. Enfourner pour 40 min à 180°C – pousser un peu le grill si la tourte n'est pas assez dorée, ou mettre un papier sulfurisé dessus si elle l'est trop au court de la cuisson.

Servir cette tourte poisson crevette bien chaude, avec la pâte feuilletée qui croustille ☐

Mots clés pour référencement : [tourte](#), [pâte feuilletée](#), [crevette](#), [poisson](#),

[légume](#), [poireau](#), [champignon](#)