

Zakouskis au maquereau

Pour 12 bouchées

- 1 ravier de cressonnette
- 1 jeune oignon
- 1 rouleau de pâte feuilletée (espace fraîcheur)
- 2 c. à soupe de crème épaisse
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à café de lait
- 125 g de filets de maquereaux au naturel (boîte)
- 1/2 c. à café de moutarde
- sel et poivre

Préparation (25 min + temps de refroidissement)

- 1 Préchauffez le four à 180 °C.
- 2 Découpez 12 disques (Ø 4 à 5 cm) dans la pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre. Disposez-les sur une plaque de four tapissée de papier cuisson.
- 3 Battez le jaune d'œuf avec le lait et badigeonnez-en les disques de pâte. Faites cuire 10 min au four préchauffé, puis laissez refroidir hors du four.
- 4 Entre-temps, coupez le jeune oignon en 4 dans le sens de la longueur, puis émincez-le.
- 5 Égouttez le maquereau et écrasez-le avec une fourchette. Incorporez-y la crème épaisse, la moutarde et le jeune oignon. Si vous préférez une mousse, mixez les ingrédients. Salez légèrement et poivrez.
- 6 Coupez les disques de pâte feuilletée en 2, dans l'épaisseur. Tartinez la base de préparation au maquereau. Ajoutez de la cressonnette et refermez les feuilletés avec la partie supérieure.

conseils

- Vous pouvez garnir vos feuilletés avec des salades toutes prêtes (salade de poisson ou de viande, poulet curry...).
- Préparez des croûtons pour potage avec le reste de la pâte feuilletée. Coupez celle-ci en lanières ou en morceaux, et enduisez-les d'huile d'olive. Saupoudrez-les d'herbes de Provence ou d'épices italiennes, et cuisez-les ± 10 min au four préchauffé à 180 °C (selon la largeur des lanières).