



Sur le site : Cuisine plurielle

**Ingrédients pour la mousseline de poisson** (recette Demarle) : 500 g de filets de merlan, sans peau ni arrêtes et très froid, 1 blanc d'œuf, 280 g (28 cl) de crème liquide entière, sel, poivre, 1 cuiller à soupe de concentré de tomates, ciboulette ciselée, courgette lavée. Couper le poisson en morceaux. Mixer avec le concentré de tomates. Ajouter le blanc d'œuf et mixer. Puis ajouter la crème, le sel, le poivre, les herbes. Avec la poche à douille, garnir les empreintes de cette mousseline.



Site «ÔDélices »

Pour 40 crackers

100 g de pousses d'épinards

150 g beurre

100 g fromage râpé (gruyère)

150 g farine

1. Faites cuire les épinards dans une sauteuse, avec 1 cuillère à soupe d'eau, à couvert.
2. Placez tous les ingrédients dans un robot. Mixez jusqu'à ce que la pâte soit sableuse. Ajoutez éventuellement un peu d'eau pour que la pâte forme une boule.
3. Laissez-la reposer 1h30 au réfrigérateur.
4. Étalez finement la pâte sur un plan de travail fariné, découpez des pièces de pâtes en forme de poisson. Placez-les sur un papier cuisson, sur une plaque. Faites cuire 15 min dans le four préchauffé à 180°C.



Sur le site « La cuisine de Cathy »

### Pour la pâte

- 190 g de farine
- 1 pincée de sel
- 90 g beurre
- 15 cl de crème fraîche
- 1 C à S de sucre

### Pour la garniture

- 4 C à S de compote de pommes
- 4 pommes
- 2 C à S de sucre en poudre

### Préparation:

Dans le saladier, verser la farine tamisée et ajouter la cuillerée de sucre en poudre, le beurre mou et la crème fraîche. Mélanger les ingrédients pour former une pâte homogène.

Réserver au réfrigérateur pour 15 à 20 minutes.

Etaler la pâte brisée croustillante au rouleau à la dimension de la plaque du four en découpant une forme de poisson. Les chutes serviront pour la décoration. Je la dépose ensuite sur la feuille de papier sulfurisé posée sur la plaque. Poser une bordure de pâte pour souligner les bords, les arêtes du poisson, la queue et la tête.

Eplucher et épépiner les pommes. Couper en lamelles régulières.

Etaler la compote de pommes en couche régulière avant de placer les lamelles de pommes pour former les écailles.

Dorer au pinceau la pâte avec un jaune d'œuf dilué dans un fond de lait.

Enfourner à 210°C pour 20 minutes environ, puis baisser la température à 180°C et laisser cuire encore 10 minutes.

Lorsque la température du four est ramenée à 180°C, saupoudrer de sucre en poudre les pommes, la tarte prendra une belle couleur dorée.

Elle sera servie sans attendre chaude ou froide...